

## خوراک و پوشاک در آسیای مرکزی

(سده ۲-۸ هجری قمری = ۸-۱۶ میلادی)

نوشته نورالله کسانلی

در این گزارش از خوراک و پوشاک مردم در سرزمینی سخن می‌رود که خاورانش به مرزهای چین و باخترانش به کومش (قومس) و مازندران ایران، شمالش به روسیه و جنوبش به هند و مکران و سیستان پیوند خورده است و در ابعاد زمانی و مکانی دور و درازی که به آن پرداخته شده، به خاوران ایران یا خراسان بزرگ، خوارزم و ماوراءالنهر اطلاق می‌گردیده، و گاه در این گذرگاه تاریخی، زندگی بخشی از سرزمینهای همسایگان را نیز در بر می‌گرفته است و به هر روی، این همه سرزمینهای فراخ را که در عرف جغرافیای سیاسی امروزه آن را آسیای مرکزی می‌نامند، خراسان بزرگ، بخشهای گسترده‌ای از افغانستان، و جمهوریهایی نو استقلال یافته ترکمنستان، تاجیکستان، ازبکستان، قزاقستان و قرقیزستان در این مرزبندیها جا گرفته است.

در این دیار که در آن روزگاران چون امروز به چهارسوی جهان راه داشته،

شهرها، آبادیها و روستاهای بزرگ و کوچک قد برافراشته که یا بر دشت و هامون نهاده و یا سر بر آستان بلندیها و کوهساران سوده است، سرد و گرمترین هواها، پرآب یا خشکترین اقلیمها، حاصلخیزترین یا بایرترین جلگه‌ها، کم و بیشترین جمعیت‌ها، آباد و ویرانه‌ترین دیار، انبوه و اندکترین خوردنیها و پوشیدنیها، رکود و رونق بازارها، ابتدایی و یا پربارترین تمدنها را در خود جای داده، تنوع کفر و دین، گونه‌گونی نژادهای ایرانی، تورانی، ترک، تُغز، تازی و تاتار، آرامشها و نابسامانیها، شکل‌گیری حکومتها و فرهنگهای بسیار و دیگر رویدادها از این دست، همه از سرگذشت انسانهای بومی و مهاجر این سرزمینها و سرنوشت مردمی کارساز بوده که گذران روزی، اوضاع اقتصادی و چگونگی خوراک و پوشاک آنان مورد بررسی قرار داده شده است، و اگر از مجموع آن همه آثار و منابع قدیم و جدید که با تلاش بسیار در تدارک این گزارش از آنها بهره گرفته شده، اندک اشارات در منابع جغرافیادانان بزرگ چون ابن حوقل، اصطخری، مقدسی، ادریسی، یاقوت حموی، مستوفی و... و آثار جهانگردان و سفیرانی چون ناصر خسرو، ابن بطوطه، مارکوپولو، کلاویخو و... در این باب یافت نمی‌شد، سهم نگارنده از آنچه در این مقاله گردآوری شده بسیار ناچیزتر از آن می‌نمود که هست، زیرا منابع تحقیق و مایه‌های بنیادین در این بررسی نیازمند به راهیابی برکانی‌ها، رستنی‌ها، میوه‌ها، دانه‌ها و بُشن‌ها، پرندگان و دد و دام از یکسو، و نحوه زندگی، خورد و خواب، پوشاک و دادوستد، بازار، بازرگانی، بزمها، و جشنها و آئین زناشویی، و در مجموع چگونه زیستن و سرانجام مراسم ماتم و سوگواریها سروکار دارد که در همه منابع تاریخی و زندگینامه‌ها کمتر از آن سخن رفته و بیشتر گزارشها از جنگها و شکستها و پیروزیها و زندگی فرمانروایان و اعیان بوده، و مردم و معیشت آنان در صحنه زندگی چنانکه شاید مورد توجه و ارزیابی قرار نگرفته است.



از مشخصات سیاسی این دوره که در زندگی فردی و اجتماعی نیز نقشی بسزا داشته، سلطه حکمرانان عرب، ایرانی، ترک و تاتار بر این مناطق بوده است، که گاه و بیگاه آرامش و آسایش را از چهره زندگیها زدوده است. کشتار و ویرانی، بینوایی و ناامنی، گرسنگی و قحط و غلا بر جای نهاده است. از دهه سوم هجری قمری که آئین اسلام در سرزمینهای شرقی ایران رواج و گسترش یافت، تا اوائل سده سوم هجری قمری / نهم میلادی، خلیفگان اموی، عباسی و امیران آنان بر خاوران ایران در خراسان و بخشهایی از ماوراءالنهر فرمان راندند، و از آن پس، علاوه بر خاندانهای حکومتگر محلی با تأسیس سلسله‌های نیمه مستقل و مستقل طاهری، صفاری، سامانی، غزنوی، ایلک‌خانان، سلجوقیان، خوارزمشاهیان، مغول و ایلخانانشان با عملکردهای متفاوت و شیوه‌های حکومتی خاص خود بر بخشها یا تمامی این نواحی وسیع حاکمیت داشته‌اند که از بین آنان تنها از آل سامان (۲۶۱ - ۳۸۹ هـ / ۸۷۴ - ۹۹۸ م) به عنوان خوشرفتارترین و پایبندترین امرا به فرهنگ ایرانی، و از خراسان و ماوراءالنهر به سرزمین عدل و داد و رفاه و رونق یاد شده است.<sup>۱</sup>

از آغاز سیاه روزگار حمله تاتار (۶۱۵ هـ / ۱۲۱۸ م) که چشم زمانه از هنگام آفرینش انسان تا آنگاه ماندش را ندیده، سرگذشت سرزمین و مردم ترکستان، ماوراءالنهر و خراسان و خوارزم سراسر کشتار بود و ویرانی، بینوایی و ناامنی،<sup>۲</sup> که تا روزگار حکمرانی تیمورگورکان (۷۷۱ - ۸۰۷ هـ / ۱۳۷۰ - ۱۴۰۴ م) که این بررسی بدان پایان می‌یابد، اوضاع همچنان بر این منوال بوده، و تنها در زمان غازان‌خان (۶۹۴ - ۷۰۳ هـ / ۱۲۹۵ - ۱۳۰۴ م) با فرمانهایی که او در اجرای عدل، احسان،

۱. مقدسی، ابو عبدالله محمد، أَحْسَنُ التَّاسِيمِ، ترجمه منزوی، تهران، شرکت مؤلفان و مترجمان، ۱۳۶۱، ج

۲، ص ۴۹۲ - ۴۹۵.

۲. ابن اثیر، الکامل فی التاریخ، بیروت، دارصادر، ۱۳۸۵ هـ / ۱۹۶۵ م، ج ۱۲، ص ۳۹۹ - ۴۰۰.



خیرات و مبرات صادر کرد، روزه‌ای از امید به زندگی رنج دیدگان این سامان راه یافته است.<sup>۱</sup>

رویدادهای ناگوار طبیعی چون زلزله، سیل، سرما، خشکسالی، قحطی و وبا نیز گاهگاه بر آشفته‌گیهای موجود در زندگی می‌افزود، و معیشت را از آنچه بود، نابسامان‌تر می‌کرد، در سالهای ۱۱۵ هـ / ۷۳۳ م، ۲۰۱ هـ / ۱۷-۸۱۶ م، ۳۲۳ هـ / ۹۳۵ م و ۳۴۳ هـ / ۹۵۴ م. قحطیهای سخت، خلق بسیاری را نابود کرد.<sup>۲</sup> در اواخر روزگار سامانیان با گسترش دیوانسالاری و مهاجرت دهقانان و روستائیان به حاشیه شهرها نه تنها بسیاری از روستاها از سکنه خالی و تأمین آذوقه و دیگر ما یحتاج دستخوش اختلال شد، رشد بی‌رویه جمعیت شهرها و فزونی زباله‌ها در کوچه‌های تنگ و باریک شهرهایی چون بخارا، سمرقند و نیشابور مردم را در معرض شیوع انواع بیماریهای مسری قرار داد.<sup>۳</sup>

در سال ۴۰۱ هـ / ۱۱ - ۱۰۱۰ م قحطی چندان در خراسان بالا گرفت که از نان نشان نماند و مردم نان‌نان گویان یکدیگر را می‌خوردند و از دفن مردگان ناتوان شدند و در شهری چون نیشابور آنقدر کس نماند که پس از آن چهار صدمن نان بردکان نانوائی می‌ماند و خریدار نداشت.<sup>۴</sup> در نواحی بی‌هق و نیشابور در پی درگیریهای سلجوقیان با غزنویان در سال ۴۳۱ هـ ق / ۱۰۴۰ م و نا امنیهای ناشی از آن خوراکیها نایاب شد و نان

۱. همدانی، رشیدالدین فضل‌الله، جامع‌التواریخ، به کوشش بهمن کریمی، چاپ دوم، تهران، ۱۳۶۲، ج ۲، ص ۹۶۴.

۲. طبری، محمد بن جریر، تاریخ‌المرسل والملوک، بریل، ۱۸۸۵-۱۸۸۹ م، ج ۹، ص ۱۵۶۳، ج ۱۱، ص ۱۱۰۱۵ و ابن‌أثیر، ج ۸، ص ۳۱۲ و ۵۰۹.

۳. فرای، ریچارد، بخارا دستاورد قرون وسطی، ترجمه محمود محمودی، تهران، انتشارات علمی و فرهنگی، چاپ دوم، ۱۳۶۵، ص ۱۳۳.

۴. غنّی، ابوالنصر محمد، تاریخ یمنی، ترجمه جُرْفاذقانی، به تصحیح قویم، تهران، ۱۳۳۴، ص ۲۰۰-۲۰۲، ابن‌أثیر، ج ۹، ص ۲۱۵.



به منی ۱۳ درهم رسید و در قصبه بیهق، به مدت ۷ سال کسی نتوانست در بیرون شهر کشت کند و در این خلال گوشت گوسفند نخوردند.<sup>۱</sup> در سال ۴۹۲ هـ / ۱۰۹۹ م، نیز سرمای سخت موجب یخ زدگی کشتزارها شد و به دنبال آن قحطی و وبا سراسر خراسان را فراگرفت، و این وضع تا دو سال ادامه یافت و شمار زیادی از مردم را به کام مرگ کشید.<sup>۲</sup> چند دهه پس از آن نیز در سال ۵۳۲ هـ / ۱۱۳۸ م، با بروز قحطی دیگر، گرسنگان گوشت سگ و گربه می‌خوردند.<sup>۳</sup>

در اواخر سلطنت سنجر که به شکست و اسارت او در سال ۵۴۸ هـ / ۱۱۵۳ م، به دست ترکمانان غز انجامید. در بسیاری از شهرهای خراسان خاصه مرو و نیشابور کشتار زیاد شد و غزان بر زیر و زبر شهرها هرچه را یافتند، ربودند.<sup>۴</sup> تا انقراض سلجوقیان و سلطه خوارزمشاهیان بر خراسان، ماوراءالنهر و خوارزم زندگی مردم همچنان آشفته و ناامن بود و اندک انتعاشی که در اواخر عصر محمد خوارزمشاه (۵۹۶ - ۶۱۷ هـ ق / ۱۲۰۰ - ۱۲۲۱ م) پدیدار شد، چندی نگذشت که با حمله مغولان به سر آمد و تاتار بر شهر و دیه این دیار تاختند و کُندند و سوختند و کشتند و بردند و دیگر نه از روزی نشانی ماند و نه از روزی خوار.<sup>۵</sup>

با این همه، در پهندهشت این سرزمینها با آن همه تنوع آب و هوا، استعدادهایی بالفطره و طبیعی وجود داشته، و گزارشهای جغرافیادانان که بیشتر از دیگر نویسندگان به زندگی مردم و مزایا و ویژگیها و وضع بازارها و فرآورده‌های شهرها و

۱. بیهقی، ابوالفضل، تاریخ بیهقی، به تصحیح فیاض، دانشگاه مشهد، ۱۳۵۰ ص ۸۰۹-۸۱۲، وابن قُتُذُق بیهقی، ابوالحسن، تاریخ بیهق، تصحیح بهمنیار، تهران، ۱۳۱۷، ص ۲۶۸.  
۲. ابن اثیر، ج ۱۰، ص ۲۹۱.  
۳. همان، ج ۱۱، ص ۶۹.  
۴. نیشابوری، ظهیرالدین، سلجوقنامه، تهران، کلاله خاور، ۱۳۳۲، ص ۴۹-۵۱.  
۵. جُؤینی، علاءالدین عطا ملک، تاریخ جهانگشا، تصحیح قزوینی، تهران، چاپ سوم، ۱۳۶۷، ج ۱، ص ۸۳.





نواحی آن پرداخته‌اند، نماینده فراخی زندگی، وفور نعمت‌ها، برکات و گونه‌گونی محصولات کشاورزی و دامی، رونق بازرگانی و تولیدات صنعتی، بویژه در عهد سامانیان بوده است، چنانکه از خراسان به خوبی هوا و بهداشت و زمینهای حاصلخیز، دشتهای خرم، گوسفندان بسیار، میوه‌های گوارا و در دسترس بودن انواع خوراکیها یاد شده است.<sup>۱</sup>

نیشابور از شهرهای بزرگ خراسان به خزانه مشرق و تجارتخانه خاور و باختر و بازارها و تیمهای کفاشان، بزازان، پیشه‌وران و آمد و شد کاروانیان و ثروت بازرگانان و انبارهای کالاها و داشتن انواع میوه‌ها، سبزیها، غلات و گوشت و نان فراوان شهرت داشته و حاصلخیزی زمین به حدی بوده که از «بشتفروش» یکی از بخشهای این ناحیه روزانه ۵۰ هزار بار انگور به شهر می‌رسید و در شِکِت خاوران هر هزار دانه گردو را به یک درهم می‌فروختند.<sup>۲</sup>

طابران بزرگترین شهر طوس نیز به انبوهی میوه‌ها و ارزانی خوراک، ابیورد به حاصلخیزی زمین و نعمتهای گونه‌گون خاوران به آبادانی و ثروتمندی و آب‌گوارا و گوشت نم‌کسود، بلخ به انواع برکات و بیماندی در سرزمین عجمان موصوف بوده است، و میوه‌ها از هر دست و غلات چون گندم، برنج، جو، انگور، کشمش و شیرۀ

۱. حدودالعالم من المشرق الى المغرب، مؤلف نامعلوم، تألیف سال ۳۷۲، به کوشش منوچهر ستوده، تهران، ۱۳۴۲ هـ / ۱۹۸۳ م، ص ۹۸، ابن الفقیه همدانی، ابوبکر، احمد، مختصر البلدان، بیروت، ۱۴۰۸ هـ / ۱۹۸۸ م، ص ۲۸۷ و مقدسی، ج ۲، ص ۴۲۸ و یاقوت حنوی، معجم البلدان، بیروت، ۱۳۸۸ هـ / ۱۹۶۸ م، ج ۲، ص ۳۵۰.

۲. إسطخری، ابواسحق ابراهیم، مسالک و ممالک. ترجمه فارسی، سده ۸ هـ به اهتمام ایرج افشار، تهران، ۱۳۶۸، چاپ سوم، ص ۲۰۵ و حاکم نیشابوری، ابوعبدالله محمد، تلخیص، خلیفه نیشابوری، به کوشش بهمن کریمی، تهران، ۱۳۳۹، ص ۱۳۷، حدودالعالم، ص ۱۹۰ و مقدسی، ج ۲، ص ۳۹۲، ۴۷۵ و مارکوپولو، سفرنامه. ترجمه صحیحی، تهران، ۱۳۵۰، ص ۵۴ و کیلاویخو، سفرنامه، ترجمه رجب‌نیا، تهران، چاپ دوم، ۱۳۶۶، ص ۱۸۹، و لسترینج، جغرافیای تاریخی سرزمین‌های خلافت شرقی، ترجمه محمود عرفان، تهران، چاپ دوم، ۱۳۶۴، ص ۴۱۰ - ۴۱۱.



آفتابی کنجد، گردو، بادام، مرکبات و سبزیها چندان به دست می آمد که به انبار غله خراسان و خوارزم معروف بود،<sup>۱</sup> و چنین بود خوبی و لطافت میوه ها، گوارایی آنها و فراوانی گوشت، لبنیات و طعام در مرو شاهجان، ناحیه بیهق، نسا، اسفزار، خُوشان (قوچان)، دو طبس، هرات، پوشنگ، بادغیس، جام، غزنین، تون، سرخس، ولوالج، با خرز، خواف و قاین.<sup>۲</sup> در سرزمینهای اطراف خراسان و قومس به انار و سیب سرخ دامغانی، طبرستان به انواع میوه ها و حبوب و غلات و گوشتهای پرندگان و حیوانات اهلی و شکاری و ماهی و دیگر خوراکیهای دریائی و ترشیا و مرباها، و زابلستان به گوشت فراوان و میوه های خوش و زعفران شهرت داشته است.<sup>۳</sup>

#### خوارزم

این خطه نیز به فراخی نعمت، انبوهی خواربار و میوه های مرغوب و مردمی خوش خوراک و میهمان نواز و وفور روغن ماهی و فندق و عسل و عتاب و مویز و کنجد و فرآورده های شیری از جمله پنیر معروف به «رهبین» شهرت داشته.<sup>۴</sup>

۱. مقدسی، ج ۲، ص ۳۷۸، ۴۷۵؛ و بلخی، صفی الدین ابوبکر، فضائل بلخ، ترجمه، عبدالله محمد بلخی، به تصحیح حبیبی، تهران، ۱۳۵۰، ص ۴۸-۵۲؛ و ابن حوقل، سفرنامه ایران در صورت الارض، ترجمه شعار، تهران، چاپ دوم، ۱۳۶۶، ص ۸۴؛ و زرین کوب، عبدالحسین، تاریخ ایران بعد از اسلام، تهران، چاپ سوم، ۱۳۶۳، ۲۹۴؛ و پطروئیسکی، در تاریخ ایران کمبریج، گردآورنده، جی. آ. بویل، ترجمه انوشه، تهران، ۱۳۶۶، ج ۵، ص ۴۵۹.

۲. ابن فندق، ص ۲۷۷-۲۸۰؛ و ابن حوقل، ص ۱۷۱، ۱۷۳، ۱۷۸؛ و اصطخری، ص ۲۰۸۸، ۲۱۱، ۲۲۱؛ و ناصر خسرو فیادبانی، سفرنامه، به کوشش دبیرسیاقی، تهران، چاپ دوم، ۱۳۳۵، ج ۱۲۵-۱۲۶؛ و مقدسی، ج ۲، ص ۴۳۶-۴۷۷؛ و مستوفی، حمدالله، نزهة القلوب به کوشش دبیرسیاقی، تهران، ۱۳۳۶، ص ۱۸۵، ۱۸۷، ۱۹۳، ۱۹۵؛ و اذریسی، شریف، ابو عبدالله، نزهة المشتاق فی اختراق الآفاق، بیروت، ۱۴۰۹ هـ / ۱۹۸۹ م، ج ۱، ص ۴۷۲؛ و پطروئیسکی، ج ۵، ص ۴۵۹، ۴۷۵.

۳. یاقوت، ج ۲، ص ۴۳۳؛ و ج ۴، ص ۴۲۴؛ و ابن اسفندیار، تاریخ طبرستان، به تصحیح عباس اقبال، تهران، ۱۳۲۰، ص ۷۶-۷۷؛ مناظر أحسن، زندگی اجتماعی در حکومت عباسیان، ترجمه رجب نیا، تهران، ۱۳۶۹، ص ۱۲۸.

۴. اصطخری، ص ۲۳۸؛ و ابن حوقل، ص ۲۰۹؛ و مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۶؛ و بارتولد، ترکستان نامه، ترجمه کشاورز، تهران، چاپ دوم، ۱۳۶۶، ج ۲، ص ۵۰۴-۵۰۵.



گوشت فراوان، و ماهی منجمد و هندوانه بسیار معروف که آن را در ظرف‌های سربی درون یخ نهاده، تا بغداد به دربار خلفا می‌بردند، از جمله اقلام صادراتی خوارزم بوده است.<sup>۱</sup>

#### ماوراءالنهر

در سراسر دنیا به برکات و نعمتهای بسیار و خرمی و شادابی مشهور و تنها سرزمینی بوده که در آن قحطی رخ نمی‌داد، مردمش از همه جا بخشنده‌تر و میهمان‌نوازتر، محصولاتش و صف ناشدنی، آبها و چراگاهها و چهارپایانش بسیار و بشمار، گوسفندانش سالانه تاشش بار زاد و ولد می‌کردند، با همه گستردگی، سراسر آبادان بود و پارچه‌ها و جامه‌های پنبه‌ای و پشمین و ابریشمین و پوستینه‌های سمور و سنجاب و روباه آنجا را به دیگر نقاط می‌بردند و شاهان از بافتنیهایش خیمه و خرگاه می‌ساختند. در بخشدگی چنان بودند که گوئی همه در یک خانه زندگی می‌کنند، درها بی هیچ چشمداشت به روی همگان از آشنا و ناآشنا باز بود و صاحب خانه از پذیرائی میهمانان زیاد، خوانده یا ناخوانده و تعلیف چهارپایانشان نه ابراز ناخشنودی می‌کرد و نه به تنگی می‌افتاد.<sup>۲</sup>

#### بخارا

بزرگترین شهر ماوراءالنهر، میوه‌هایش نیکو و لطیف، و زمینش چنان حاصلخیز بود که یک جریب (حدود ۱۰۰۰ مترمربع) آن زندگی خانواری را بخوبی تأمین می‌کرد.<sup>۳</sup> این شهر در روزگار سامانیان شبکه آبیاری منظم و پیشرفته داشته و در آبادیهای اطراف آن برنج، غلات و پنبه بسیار کشت می‌شد<sup>۴</sup> و انواع گوشتها و

تاریخ



۱. یاقوت، ج ۲، ص ۱۲۳؛ و بار تولد، ج ۲، ص ۵۰۵، ۵۰۸.  
 ۲. اصطخری، ص ۲۲۷، ۲۲۹؛ یاقوت، ج ۲، ص ۲۳ و ج ۵، ص ۴۵، ۴۷؛ ابن حوقل، ص ۱۹۳، ۲۰۲.  
 ۳. همو، ص ۲۱۵؛ اصطخری، ص ۲۳۱؛ نرشخی، ابوبکر محمد، تاریخ بخارا، ترجمه، قباوی، به تصحیح، مدرّس رضوی، تهران، چاپ دوم، ۱۳۶۳، ص ۳۸.  
 ۴. فرای، ریچارد، همان، ص ۱۰۲.





لبیات را به حد وفور تولید می‌کرد. بخارا خربزه‌ای به نام «ساف» داشت که بمانند بود.<sup>۱</sup> برپائی بازارهای فصلی و محلی بر روتق بازرگانی بخارا افزوده بود.<sup>۲</sup> به روزگار سامانیان، بخارا امیرنشین خاور و به گفته یاقوت: آبادانها چندان به هم پیوسته بود که زمینی بایر در آن خطّه دیده نمی‌شد.<sup>۳</sup> سمرقند مرکز سغد و دیگر شهر بزرگ و آباد ماوراءالنهر در شادابی زمین و گوارائی آبها به باغی از باغهای بهشت می‌مانست.<sup>۴</sup> این شهر پس از آن همه ویرانیهای ناشی از حمله مغول، به روزگار جانشینان چنگیز، مرکزیت و آبادانی دوباره یافت و کلاویخو که در عصر تیمورگورکان در اواخر سده ۸ هـ / ۱۵ م. از این شهر دیدن کرده خرّمی، آبادانی میدانهای فراخ، فروشگاههای بزرگ و انباشته از انواع خوراکیها از جمله گوشتهای خام و پخته آن را ستوده است.<sup>۵</sup> و چنین بوده فرغانه مرکز اسبجباب و چاچ، اشر و سنه و سرزمین چغانیان که همه در حمله بنیان برانداز مغول با خاک یکسان شد و برکاتش به یغما رفت، و ساکنانش قتل عام شدند.<sup>۶</sup>

با وجود وفور نعمتها از انواع خوراکیها در این مناطق امکان بهره‌وری و دسترسی برای همگان یکسان نبوده، و تاخت و تاز سرکشان و یاغیان بر این دیار در موارد بسیار ثروتهای عمومی و دسترنج و دست‌آورد توده مردم را در معرض چپاول و یغما قرار می‌داد و سرنوشت زندگی و معیشت اکثریت مردم بی‌دفاع و محروم در دست معدود غارتگرانی بود که از ناکامی آنان کام می‌گرفتند.

بدین ترتیب خوراک شبانروزی که تأمین‌کننده سلامت جسم و جان آدمیان بود، به میزان بسنده و مورد نیاز بدن و به گونه‌ای منظم در اختیار همگان نبوده،

۱. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵ - ۴۷۶. ۲. ادریسی، ج ۱، ص ۴۹۴ - ۴۹۵.

۳. اصطخری، ص ۲۴۵؛ یاقوت، ج ۱، ص ۳۵۳.

۴. اصطخری، ج ۲۳۱، ۲۴۷؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۰۲؛ یاقوت، ج ۳، ص ۲۵۰.

۵. کلاویخو، ص ۲۸۶، ۲۸۷.

۶. یاقوت، ج ۵، ص ۴۵ - ۴۷؛ ابن اثیر، ج ۱۲، ص ۴۰۵ - ۴۰۶.

و به هر روی خوراکیهای مرسوم و موجود در این سرزمینها از این قرار بوده است:

نان: خوراک بیشتر مردم بود که از آرد خمیر شده گندم، جو، ارزن، ذرت، گاوُرُس، برنج به اندازه ها و شیوه های گوناگون بر آتش پخته می شد. در آدب فارسی از نان بخاطر اینکه خوراک عمده، و قوت لایموت مردم بوده، با تعبیرات، کنایات و تشبیهات بسیار سخن رفته است.<sup>۱</sup> بیشتر خواسته گدایان بر در خانه ها نان بوده، گذشته از این، در بزمها و پذیراییهای شاهانه نیز با تعبیر نان خوردن یاد کرده اند.<sup>۲</sup> جای جای خراسان، بویژه مرو به داشتن نان نیکو شهرت داشته و علاوه بر نان گندم، نان خشکه ای با آرد و کشمش و مخلوطی از میوه ها می پختند که به دیگر نقاط صادر می شد.<sup>۳</sup>

در سمرقند نیز نانی از دیگر غلات و حبوب به صورت کلوچه رواج داشته است.<sup>۴</sup> مردم طبرستان علاوه بر برنج و نان برنجی، نان های پاکیزه از غلات و دانه ها می پختند و می خوردند.<sup>۵</sup> با این همه نان متداول و مطلوب، همان نان گندم بود که پزشکان قدیم نیز خوردن آن را توصیه می کردند<sup>۶</sup> نان جوین بیشتر از آن محرومان و نشانه فقر بود. در پایان عهد ایلخانان و در پی اصلاحاتی که از سوی غازان خان صورت گرفت، کشت گندم، جو، گاوُرُس، باقلا و شاه بلوط اندک اندک فزونی گرفت و نان بیشتر مردم، از این مواد تهیه می شد.<sup>۷</sup> از دیگر نانهای بومی، نان خُشکار<sup>۸</sup> (نان سبوس دار)، و نان کشکین که از باقلا، نخود و گندم تهیه می شد، و زَعاره<sup>۹</sup> (نان گاوُرُس) بوده است.

۱. دهخدا، لغتنامه، ذیل نان.
۲. یاقوت، ج ۲، ص ۳۹۷، بیهقی، ص ۳۱۰-۳۱۱.
۳. اصطخری، ص ۲۴۲، مقدسی، ج ۲، ص ۴۳۴، ۴۵۳.
۴. اشپولر، برتولد، تاریخ ایران در قرون نخستین اسلامی، ترجمه، میراحمدی، تهران، ۱۳۶۹، ج ۲، ص ۴۰۶.
۵. ابن اسفندیار، ص ۷۶.
۶. مناظر احسن، ص ۱۱۳.
۷. بطروشفسکی، ج ۵، ص ۴۷۳.
۸. ابن خلیکان، ابوالعباس، و قیات الأعیان، به تصحیح احساس عباس، قم، چاپ دوم، ۱۳۶۴، ج ۶، ص ۴۲۰.
۹. اسدی طوسی، لغت فرس، به تصحیح مجتبیائی - صادقی، تهران، ۱۳۶۵، ص ۱۹۷، ۲۱۱.



گوشت: زمینه اصلی خوراکهای گوشتی این سرزمینها، نخست گوشت گوسفند، و پس از آن گوشت گاو بوده،<sup>۱</sup> که به صورت تازه یا نمکسود، پخته، کباب شده، یا بریان، به صورت خالص یا آمیخته با دیگر خوردها مصرف می‌شد. در خراسان، خوارزم و ماوراءالنهر از برکت دشتهای سرسبز انواع حیوانات اهلی و وحشی، حلال گوشت پرورش می‌یافت.<sup>۲</sup> در ترکستان گوشت ماهیان نیز مصرف زیاد داشت<sup>۳</sup> در خاوران خراسان گوشت به قدری زیاد بوده که<sup>۴</sup> من بی استخوان آن را به یک درهم می‌فروخته‌اند.<sup>۵</sup> گوشت گوسفند خواستاران بسیار و مصرف زیاد داشته است و پزشکان بیشتر آن را تجویز می‌کرده‌اند، به گفته رازی همه گوشتها بجز گوسفند اندک عناصری زیانبخش دارد.<sup>۶</sup> طبرستان به بسیاری حیوانات اهلی و شکاری و انبوه مرغان خانگی و هوائی و انواع ماهیها، خوارزم به ماهی منجمد «شرغ»، بخارا به ماهی تازه و نمکسود، و ناحیه بیهق به پرورش مرغان فربه، و سرخس به گوشت شتر شهرت داشته است.<sup>۷</sup>

در عراق نوعی ماهی نمکسود به نام «رُیثاء» بوده که به خراسان می‌آوردند، طلحه امیر طاهری خراسان از قربانیان این ماهی بوده که مسموم آن را از دربار عباسی به رسم هدیه برای او فرستادند.<sup>۸</sup> گوشت پرندگان خانگی چون مرغ و کبوتر دوستداران بسیار داشته،<sup>۹</sup> و توانگران را با کباب کبک و قرقاول در میهمانیها پذیرائی می‌کردند.<sup>۱۰</sup> در سال ۴۲۹ هـ / ۱۰۳۸ م. بر اثر کمبود خوراکیها که در پی درگیریهای جانشینان محمود غزنوی با سلجوقیان به مدت ۷ سال نایاب شد، از گوشت گوسفند نشانی نبود و بجای آن،

۱. اشپولر، تاریخ ایران، ج ۲، ص ۴۰۱.
۲. مقدسی، ج ۲، ص ۴۱۱، ۴۴۲، ۴۵۹، ۴۷۵، ۴۷۶.
۳. یعقوبی، ص ۱۶۱.
۴. مقدسی، ج ۲، ص ۳۹۶.
۵. مناظر احسن، ص ۱۰۸.
۶. ابن اسفندیار، همان، ص ۷۶-۷۷؛ ترشخی، ص ۲۱؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۵۷؛ ابن فندق، ص ۲۷۷، یاقوت، ج ۲، ص ۳۹۷.
۷. ابن طیفور، ابوالفضل احمد، بغداد فی تاریخ الخلافة العباسیة، بغداد، مکتبة المثنی، ۱۳۸۸ هـ / ۱۹۶۸ م، ص ۷۲.
۸. مناظر احسن، ص ۱۰۶-۱۰۷.
۹. اشپولر، ج ۲، ص ۴۰۲.

گوشت آهو یا گوساله یا تخم مرغ، آنهم به مقدار اندک خوراک مردم بود.<sup>۱</sup> گوشت جوجه از جمله خوراکیهای درمانی بود که پزشکان برای درمان و تقویت توصیه می کردند و جوجه یا آتش جوجه از خوردهای لذیذ و دوست داشتنی به شمار می رفت، بدین ترتیب پرورش مرغ، کبوتر، کبک و بسیاری دیگر از پرندگان حلال گوشت برای استفاده از تخم و گوشت آنها در بین مردم این دیار مرسوم بوده است.<sup>۲</sup> سغدیانی آیینی سنتی داشته اند که هر سال میزی را با گوشت، سرکه، نان و آبریزی از شراب می آراستند و هر اسب سواری که از آن می خورد، هموردی با او در می آویخت و اگر وی را از پا در می آورد، این خوردنیها را از آن خویش می ساخت.<sup>۳</sup> خوارزمیان پیمانه ای از برنج یا دیگر حبوب را با گوشت و شلغم در دیگی بزرگ می ریختند و بر آتش می نهادند و با افزودن مقداری روغن با یک کفگیر آن سد جوع می کردند، ترید این غذا در مذاق هر بینوا و توانگر خوراکی خوشمزه می نمود.<sup>۴</sup> در کرانه های رود نجن از سرزمین پُغانیان، از گوشت پخته و برنج با آمیزه ای از شیر و خامه ترش، خوراکی خوش طعم می پختند.<sup>۵</sup> ترکان غز و خاقانان ایشان، همواره از بهترین و لذیذترین گوشتها استفاده می کردند. این قوم روزی سه بار غذا می خوردند و در پی آن شراب انگور می نوشیدند.<sup>۶</sup> بیشتر خوراک قرقیزیان گوشت شکار بوده.<sup>۷</sup> مغولان گوشت انواع حیوانات اهلی و وحشی، حتی اسب، الاغ، سگ، گربه، خوک، گرگ، روباه، مار و موش صحرایی را به صورت خام یا پخته می خوردند و گوشت و شیر مادیان از خوراکیهای اشرافی آنان بوده است. اسبان را نیز به ضرورت در جنگها زخمی می کردند و خونشان را می مکیدند.<sup>۸</sup> این قوم

۱. ابن فندق، ص ۲۶۸.
۲. مناظر احسن، ص ۱۰۶.
۳. ابن اثیر، ج ۴، ص ۵۰۶.
۴. یاقوت، ج ۲، ص ۳۹۶.
۵. کلاویخو، ص ۱۹۶-۱۹۷.
۶. گزردیزی، عبدالحی، تاریخ گزردیزی (زَینُ الأَخبار)، به تصحیح حبیبی، تهران، ۱۳۶۳، ص ۵۶۹.
۷. همان، ص ۵۵۹.
۸. ابن اثیر، ج ۱۲، ص ۴۶۰، اشپولر، تاریخ مغول در ایران، ترجمه میر آفتاب، تهران، چاپ سوم ۱۳۶۸، ص ۴۴۰، ۴۴۱.



حیوانات را سر نمی‌بریدند و با شکافتن سینه و شانه آنها را می‌کشتند، بدین ترتیب، ذبح اسلامی در قلمرو مغولان ممنوع بود، و اُکنای قاآن (۶۳۹ هـ/۱۲۴۱ م) در این کار چندان سخت گرفت که به مدت چهار سال هیچ مسلمانی نتوانست گوسفندی را سر ببرد.<sup>۱</sup> به روزگار تیمور در شهر سمرقند و میدانهای فراخ آن دکانداران گوشتهای کباب، بریان و پخته شده انواع حیوانات و پرندگان شکاری حتی از نوع کبک و قرقاول و گونه‌گون آشها را در تمامی شبانه‌روز در ظرفهای پاک و زیبا به خریداران عرضه می‌کردند.<sup>۲</sup>

هریسه: یا حلیم که بهترین نوع آن را در مرو می‌پختند،<sup>۳</sup> از خوراکهای دوست داشتنی و معمول در بین همه طبقات بوده که از گوشت چرب و برنج و یا ارزن یا گندم پوست گرفته و شکر تهیه می‌شد.

اسپیدبا: یا آش سپید ایرانی، خوراکی ساده از گوشت و حبوب بود که در بغداد مرکز خلافت عباسیان نیز به تاسی از آشپزی ایرانیان رواج یافت.<sup>۴</sup>

سرکه‌با: آشی مرکب از گوشت و بلغور حبوب و سرکه،<sup>۵</sup> خوراکی ایرانی بود که آن نیز از خراسان به عراق راه یافت و در بغداد با افزودن دیگر مواد خوراکی چون هویج و بادمجان، مغز بادام، کشمش، زعفران و گلاب به صورت غذای مطبوع لذیذ و به نام «سکباج» خورده می‌شد.<sup>۶</sup>

بزم آورد: نیز از دیگر خوراکهای بومی و اصیل ایرانی، مخلوطی بود از گوشت پخته و خاگینه و تره که در نان نازک می‌پیچیدند و با کارد می‌بریدند و می‌خوردند. این خوراک نیز که توسط آل برمک از خراسان به عراق برده شد، در

۱. جوینی، ج ۱، ص ۱۶۳؛ همدانی، رشیدالدین، ج ۱، ص ۴۸۸ خواندمیر، غیاث‌الدین، تاریخ حبیب‌السیر، زیر نظر دبیرسیاقی، تهران، چاپ دوم، ۱۳۵۳، ج ۳، ص ۱۶۴.
۲. کلاویخو، ص ۲۲۷.
۳. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۷ یا قوت، ج ۵، ص ۱۱۳.
۴. مناظر احسن، ص ۱۱۱، ۱۱۷.
۵. نفیسی، فرهنگ (= سرکه‌با).
۶. مناظر احسن، ص ۱۱۰.



دارالخلافة عباسی با گوشت کباب شده و سبزی، چاشنی چندان دوستدار داشت که به «لُقمة الخلفا» یا «لُقمة القاضي» یا «نرجس المائدة» معروف و مورد پسند بزرگان بود.<sup>۱</sup>

لبثیات: علاوه بر شیر، کره به صورت تازه یا جوشانده و صاف کرده آن (روغن) در آشپزی مصرف بسیار داشته، کره به تنهایی نانخورشی لذیذ برای چاشت بود. سراسر ترکستان و شهرهای بخارا و ولوالج در خراسان به روغن مرغوب معروف بوده است.<sup>۲</sup>

پنیر: معمولاً با نان و در پذیراییهای اشرافی با نان و گردو خورده می‌شد، خوارزم پنیری معروف به «رهبن» داشت، در مرو و دیلمان نیز پنیری بسیار خوب می‌ساختند که به دیگر نقاط می‌بردند.<sup>۳</sup> در نواحی نیشابور شیر و خامه آن را با نان می‌خوردند.<sup>۴</sup> ماست و شیر دلمه و کشک از دیگر خوراکیهای لبنی در تمامی این مناطق بوده است.

میوه و سبزی: چنانکه گذشت سراسر این سرزمینها به گونه گونی، فراوانی و خوبی میوه‌ها شهرت داشته، توده مردم را به آنها دسترسی بوده است. میوه بیشتر در فواصل غذا یا پیش و پس از آن خورده می‌شد در آداب پذیرایی از میهمانان آمده است که: «اگر میوه بود پیش از طعام پیش آرتا بخوردند و یک زمان توقف کن و آنگه خورده‌نیها آر».<sup>۵</sup>

خربزه از میوه‌های شیرین و مطبوع بود که معمولاً پیش از غذا می‌خوردند خربزه «بارنج» خوارزم به خوشمزگی و شیرینی و بوی خوش زبانزد بود و تا آن‌گاه که مأمون

۱. همان، ص ۱۰۹.  
۲. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵.  
۳. همان، ج ۲، ص ۴۷۵؛ مناظر احسن، ص ۱۲۰؛ بار تولد، ج ۲، ص ۵۰۴-۵۰۵.  
۴. کلاویخو، ص ۱۸۸.  
۵. عنصرالمعالی، کیکاوس، قابوسنامه، به تصحیح سعید نفیسی، تهران، ۱۳۴۷، ص ۵۰.



در خراسان بود، با پیک این خربزه را برایش می‌بردند.<sup>۱</sup> خربزه خشک کرده مرو نیز به خوبی شهرت داشت و به شهرهای دور دست صادر می‌شد.<sup>۲</sup> انگور نیز از میوه‌های مطلوب بود که در «ویکند» پایتخت قدیم خوارزم، آن را از سالی به سال دیگر نگاه می‌داشتند. آلوی خشکه خوارزم را نیز به هند و چین می‌بردند و خیس کرده آن را با آب ترش مزه‌اش می‌خوردند، تازه این آلو، شیرین و پرگوشت بود.<sup>۳</sup> از دیگر میوه‌ها در محصولات شهرها یاد شد. انواع سبزی‌ها نیز در مناطق مورد بحث، کاشته و به صورت خام یا پخته خورده می‌شد.

چاشنی‌ها: از ویژگیهای آشپزی در ایران و ماوراءالنهر، افزودن چاشنیها، چون سماق، رب و آب انار، غوره، لیموی خشک، آب لیمو، سرکه، دیگر میوه‌ها، و نیز رستنیهای ترش و شیرین بود که با خوراکیهای پخته یا کباب‌شده و بریان و انواع برنج و آشها مصرف می‌شد.<sup>۴</sup> دوشاب و شیرۀ انگور، مویز، عسل، ریچار (ترشی)، بتکوب (مخلوطی از مغز گردو، سیر و ماست) مرباها، حلوا و شیرینیهای گوناگون، خرما، ریواس، پسته، مغز بادام و گردو، تخمه‌ها، خشکانده میوه‌ها از دیگر اقلام خوراکی بود که همزمان با غذاهای روزانه یا به صورت آجیل در فواصل غذا خورده می‌شد.<sup>۵</sup> گِل خوردنی یا جویدنی که در زوزن و قهستان و نیشابور و خراسان به دست می‌آمد، از تنقلات دوست داشتنی بود که به دورترین نقاط می‌بردند و به دربار شاهان هدیه می‌کردند.<sup>۶</sup>

۱. مناظر احسن، ص ۱۲۹ ۲. ابن حوقل، ص ۱۷۱.

۳. ابن بطوطه، سفرنامه، ترجمه موحد، تهران، ۱۳۳۷، ص ۳۷۱.

۴. مناظر احسن، ص ۱۰۷.

۵. اسدی طوسی، ص ۳۶، محمدبن منور، اسرارالتوحید فی مقامات الشیخ ابی سعید، به تصحیح شفیی کذکنی، تهران، ۱۳۶۶، ج ۱، ص ۶۹، ابن فندق، ص ۲۸۰ مقدسی، ج ۲، ص ۴۴۷ ابن اسفندیار، ص ۷۷.

۶. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۸ آدم یز، تمدن اسلامی در قرن چهارم هجری، ترجمۀ ذکاونی قراگزلو، تهران، ۱۳۶۲، ج ۲، ص ۱۷۴.

### خوراک حکمرانان

بهترین خوراکیها از آن فرمانروایان، درباریان و توانگران بوده و در مجالس بزم، نشاط و پذیرایی از میهمانان و سفیران، خوراکها، میوه‌ها و نوشیدنیهای رنگارنگ عرضه می‌شد. غالب امیران و وزیران بنا به عادت به غذاهای محلی و یا به ملاحظات سیاسی و از ترس مسموم شدن غذایشان، در سفرها و مأموریتها، آشپز مخصوص را همراه می‌بردند. وجود آشپز خراسانی در خدمت طاهر بن حسین در بغداد بر تفاوت خوراکیهای خراسان با بین‌النهرین نیز دلالت دارد.<sup>۱</sup>

یعقوب لیث صفاری در بین حاکمان شرقی، خوراکی ساده و بی‌تکلف داشت و بیشتر غذایش نان جو، تره، پیاز، ماهی و اندکی برنج با نوعی خامه یا پالوده بود.<sup>۲</sup> در آشپزخانه یعقوب، روزانه ۲۰ گوسفند می‌کشتند و گوشت آنها را در پنج دیگ بزرگ مسی می‌پختند. یعقوب خود از این غذا می‌خورد و بقیه را بین غلامان و سرداران و یاران خویش بخش می‌کرد.<sup>۳</sup> و همو بود که به فرستاده خلیفه عباسی گفت که با نانی خشکار و پاره‌ای پیاز روزی می‌گذرانند اما به سازش با او تن در نمی‌دهد.<sup>۴</sup> عمرو، برادر و جانشین یعقوب، خوانسالار و اسباب مطبخی داشت که ۳۰۰ شتر و اسب به زحمت می‌کشید، اما به گاه اسارت در اردوی امیر اسماعیل سامانی، جیره‌اش تکه‌ای گوشت بود که آن را هم سگی در ربود.<sup>۵</sup>

در اردوگاه مسعود غزنوی بگاه بزم «خوانها به رسم غزنین روان بود و از پرندگان و نخجیر [گوشت شکار] و ماهی و آچارها [ترشی و مربا] و نان‌های یخه و شراب روان

۱. اشپولر، تاریخ ایران، ج ۲، ص ۴۰۶.

۲. فرای، ریچارد، تاریخ ایران کمبریج، ترجمه انوشه، تهران، ۱۳۶۳، ج ۴، ص ۱۱۰.

۳. مسعودی، ابوالحسن، مروج الذهب و معادن الجواهر، بیروت، ۱۳۸۵/۱۹۶۶م، ج ۴، ص ۱۱۷؛ بارتولد، ج ۱، ص ۴۷۱؛ زرین کوب، ص ۵۳۸.

۴. ابن اثیر، ج ۷، ص ۳۲۷. ۵. خواندمیر، ج ۲، ص ۳۴۹.



شد.<sup>۱</sup> در دربار سنجر سلجوقی در مرو، مصرف و گونه گونی غذا چندان زیاد بوده که ترکمانان غز ملزم بودند سالانه ۲۴ هزار گوسفند بمطبخ او برسانند.<sup>۲</sup> غذای دربار خوارزم همزمان با دیدار ابن بطوطه از آن دیار (اوائل سده ۸ هـ / ۱۵ م) عبارت بود از: «جوجه بریان و دُرنا و جوجه کبوتر با یکنوع نان روغنی به نام کلیچه و کاک و حلوا و دیگر مائده های محتوی انواع میوه ها از قبیل انگور و خربزه عالی و انار که در ظروف زرین و سیمین پیش می نهادند».<sup>۳</sup>

مغولان پس از تسلط بر ماوراءالنهر و خراسان، تهیه آرد، پختن و خوردن نان را از ایرانیان آموختند و به غذاهای رایج در این سرزمینها خاصه ماهی و برنج بسیار روی آوردند.<sup>۴</sup> در بین حکمرانان مغول، گوشت اسب بخصوص کباب ران آن، برنج، سیراب خرد کرده اسب، کله درسته گوسفند طالبان بسیار داشت.<sup>۵</sup> گوشت حیوانات و پرندگان شکاری از دیگر خوراکیهای امیران تاتار بود. در پائیز سال ۶۱۹ هـ / ۱۲۲۲ م که چنگیزخان از آمو دریاگذشت و زمستان را در سمرقند به پایان برد، اوکتای و جغتای در قراگول نزدیک مصب زرافشان به شکار پرندگان پرداخته و هر هفته ۵۰ شتر بار از انواع پرندگان شکاری را برای او می فرستادند.<sup>۶</sup> همچنین در آغاز بهار ۶۹۹ هـ / ۱۳۰۰ م که خوراک در خراسان بسیار کمیاب شد، غذای سپاهیان بیشتر از گوشت شکار تأمین می شد.<sup>۷</sup>

#### خوراک صوفیان

عموم زاهدان از خوردن و نوشیدن معمولی نیز خودداری و به کمترین قوت لایموت برای گذران روزی بسنده می کردند و خویشان را از آلودگی به خوراک شبه ناک

۱. بیهقی، ص ۳۱۱.

۲. مستوفی، حمدالله، تاریخ گزیده، به اهتمام، نوایی، تهران، چاپ سوم، ۱۳۶۴، ص ۴۵۰.

۳. ابن بطوطه، ص ۳۶۶.

۴. کلاویخو، ص ۱۷۷، ۲۲۱، ۲۲۷.

۵. اشپولر، تاریخ مغول، ص ۴۴۱.

۶. همدانی، رشیدالدین، ج ۲، ص ۸۶۳.

۷. بار تولد، ج ۲، ص ۹۴۳.

حکمرانان نگاه می‌داشتند و چنان بود که بیشتر عمر را نان و نمک یا نان و زیتون یا باقلا می‌خوردند و برای تهذیب نفس مدتها از خوردن گوشت خودداری می‌کردند.<sup>۱</sup> بر خلاف زاهدان برخی از مشایخ را رسم بر این بود که آنچه را به دست می‌آمد در روز خرج می‌کردند و از اندک و بسیار هیچ چیز فردا را باز نمی‌نهادند. شیخ ابوسعید ابی‌الخیر از عارفان معروف خراسان که رفتاری خارق عادات دیگر صوفیان داشت، گاه تنها با یک قرص نان روزه می‌گشاد و گاه غذاهای لذیذ و اشرافی تدارک می‌دید و یاران و مریدان را به خوردن آن فرا می‌خواند. برّه و مرغ بریان، خوراک جگر، هریسه (حلیم) زیره بای زعفران زده و معطر، مغز سر بره با شکر کوفته، لوزینه و حلوائ خلیفتی، مویز طایفی، کاک نیکو با کنجد سفید و مغز پسته و گلاب، شلغم و چغندر پخته از جمله خوراکیهای مطلوب و موجود در خراسان و نیشابور بود که این صوفی پرآوازه خوانها از آن می‌نهاد.<sup>۲</sup>

خوراک پیشه‌وران و اکثریت قابل ملاحظه مردم ناچیز، و تقریباً برای تأمین نیروی مورد نیاز بدن و سلامت جسم و جان بسنده نبوده است. حبوب و غلات چون گندم، برنج، جو، ماش، عدس، لوبیا که غالباً با گوشت‌های کم‌بها چون گوشت شتر یا گاو و به صورت حلیم صرف می‌شد و باقلا و ترید آن، خوراک طبقات پائین جامعه بوده است. نان جوین و گاورس غذای بینوایان بود. ماهی نیز در سواحل دریا و مصب رودخانه‌ها، خوراک تهیدستانی بود که توان صید آن را داشتند.

خرما، چغندر پخته، بادمجان، پیاز و هویج، سیب‌زمینی، سبزی‌ها، نان ذرت و گاورس از خوراکیهای رایج در بین روستاییان بوده است.<sup>۳</sup>

۱. زرین کوب، ص ۴۲۵.

۲. محمدبن منور، ج ۱، ص ۳۲، ۶۸، ۷۱، ۸۲، ۸۳، ۹۸، ۹۹، ۱۱۰.

۳. شبخلی، صباح ابراهیم، اصناف در عصر عباسی، ترجمه هادی عالمزاده، تهران، ۱۳۶۲، ص ۶۷.





### آداب خوردن:

رسم توده مردم بر این بود که خوراکیها را بر سفره می‌نهادند و هرکس هرچه می‌خواست، می‌خورد. البته در این محافل خوراکی ساده، اندک و بیشتر نان با یک نانخورش بود، در میهمانیهای درباری و بزرگان و نیز میهمانخانه‌ها، گاه خوراکیها را یکباره بر سفره نمی‌نهادند و فهرستی از غذاهای موجود را عرضه می‌کردند و هرکس هرچه می‌خواست سفارش می‌داد.<sup>۱</sup> ظروف غذاخوری در بین طبقات بالا اختصاصی بود. اما مردم معمولی بیشتر در خوردن از یک کاسه یا سینی شریک می‌شدند. سفره غذا از پارچه یا چرم یا سینیهای بزرگ مسین و یا طبقهای چوبین بود. ایرانیان به عادت دیرینه غذا را با قاشق، کارد و سیخ (چنگال) می‌خوردند. در صورتی که دیگر اقوام، با دست غذا می‌خوردند.<sup>۲</sup>

مغولان به بهداشت و آداب نظافت توجهی نداشتند. در نشست‌ها و میهمانیهای گروهی به هرکس تکه‌ای گوشت داده می‌شد و بی آنکه آن را خرد کند با دست به دهان می‌گرفت و می‌خورد. بریدن گوشت حتی آنگاه که میزبان آن را در اختیار میهمان می‌نهاد، مجاز نبود. گوشت باقیمانده را معمولاً برای دفعات بعد درون خیکی نگه می‌داشتند. این قوم پس از سلطه بر ایران کوشیدند که با نحوه تغذیه ایرانی و کشتار شرعی حیوانات مخالفت کنند. اما پس از چندی که مغلوب آئین و فرهنگ ایرانیان شدند به خوراکیهای ایرانی و شیوه خوردن آنان خو گرفتند.<sup>۳</sup>

معمولترین زمان برای خوردن غذای سه گانه در بامداد (چاشت) و نیمروز (نهار) و پسین یا سرشب (شام) بود، چنانکه غذا پیش از خفتن هضم شده باشد. به منظور حفظ سلامت، توصیه می‌شد که تنها دوبار در شبانروز غذای گرم بخورند.<sup>۴</sup>

۱. مناظر احسن، ص ۱۶۳-۱۶۵.

۲. غزالی، ابوحامد، محمد، احیاء علوم الدین، رُبع عبادات، ترجمه مؤیدالدین خوارزمی، به کوشش خدیو

جم، تهران، چاپ دوم، ۱۳۶۶، ج ۲، ص ۱۰. ۳. اشپولر، تاریخ مغول، ص ۴۴۱.

۴. همان، تاریخ ایران، ج ۲، ص ۴۰۵.



عنصرالمعالی گوید: «بازاریان بیشتر به شب می خوردند که سخت زیان آور بود، سپاهیان گاه و بیگاه و آنگاه که می یافتند و خاصان و محتشمان در شبانروز یکبار که این کار مرد را ناتوان می ساخت.»<sup>۱</sup>

نویسندگان کتب اخلاقی در آداب خوردن نکاتی را یاد آور شده اند که گزیده آن چنین است: دست شستن پیش و پس از غذا بسم الله گفتن در آغاز و الحمد لله در پایان. بگاه گرسنگی غذا خوردن و پیش از سیر شدن دست از غذا کشیدن، آغاز و انجام کردن به نمک، لقمه خرد گرفتن و نیک خاییدن، دهان را فراخ نگشودن و انگشت را نلیسیدن. آب را بر مکیدن و به نهیب نیاشامیدن، به شادی خوردن و در طعام ساکت نبودن و به سیرت ایرانیان به آنچه متعارف است، سخن گفتن و از احوال صالحان و غیر آن در طعام حکایت کردن، ناخوانده میهمان نشدن، و به سوی طعام نرفتن در خوردن و لقمه یاران ننگریستن، میوه را نخست خوردن که به تجویز پزشکان اشتها آورتر و زود هضم کننده تر بود، شیرینی پس از غذا خوردن و پس از آن آب سرد نوشیدن، برنخاستن از مائده پیش از برچیدن، دست از غذا نکشیدن میزبان پیش از میهمان، غوره و بورانی و میوه و سبزی و آب سرد بر سفره نهادن، از گوشت نیکو پخته حیوان جوان خوردن، پس از غذای نیمروز خفتن و پس از شام چند گام راه رفتن.<sup>۲</sup>

ابن خلدون بیماری شهرنشینان را غالباً در نتیجه زیاده روی در خوردن غذاهای گوناگون، و سلامت روستائیان و بادیه نشینان را به سبب سادگی غذای آنان دانسته و گفته است: اصل امراض یکسره از خوراکیها است، و در حدیث نبوی است که: معده خانه مرض و پرهیز سرداروها است و پدید آمدن بیماریها در بسیار و نابهنگام خوردن است که شهرنشینان بیشتر بدان عادت دارند، چه زندگی آنان مرفه تر و خوراکی افزونتری در

۱. عنصرالمعالی، ص ۴۵.

۲. غزالی، ج ۱۲، ص ۶-۱۴۰ طوسی، نصیرالدین، ص ۲۰۷-۲۰۸.



دسترس و آسان، و کمتر به یک غذا بستند می‌کنند و وقت معینی برای خوردن ندارند و غذا را هنگام پختن با ادویه‌ها و سبزیها و میوه‌های فراوان خواه تر و تازه یا خشک کرده در می‌آمیزند و در این باره به یک یا چند نوع اکتفا نمی‌کنند و چه بسا که در یک روز برای طبخ ۴۰ گونه گیاه و گوشت حیوان را آماده می‌سازند. اینست که که غذا دارای ترکیب غریبی می‌شود و چه بسا که این نوع غذا مناسب بدن و اعضای آن نباشد.<sup>۱</sup>

#### نظارت و دخالت حکومتها در امر خوراک و خوراکپزی

در دولتهای اسلامی، رسیدگی به وضع خوراک، سرکشی به آشپزخانه‌ها و نانواییها و مراقبت در حفظ بهداشت محیط زیست و کسب از امور حسبی و وظیفه آن بر عهده محتسبان شهرها بوده است که غالباً از بین افراد خبره و کارشناس برگزیده می‌شدند و قدرت اجرایی قابل ملاحظه داشتند. با توجه به تنوع مذاهب و آیینها در سراسر قلمرو اسلامی و احکام فقهی رایج در این سرزمینها با عملکردهای متفاوت رسیدگی به این امور از جمله وظایف محتسب بوده است: از بین بردن شراب، مسکیر و تأدیب سازندگان و نوشندگان آن، نظارت بر اقلام خوراک، جلوگیری از احتکار، گرانفروشی و کم‌فروشی، نحوه خرید و فروش گوشت به صورت زنده یا کشته، بازبینی ترازوها و پیمانه‌ها، نظارت بر کار علفان و آسیابانان در توجه به تهیه آرد مرغوب و کار نانوایان و نان‌پزان خانگی، بریانی‌ها و جگرکیها، سلاخان و قصابان و نحوه کشتن و فروختن حیوانات حلال گوشت و حرام گوشت، کله‌پزان، آشپزان و ظروف و ابزار آشپزی آنان، کبابیان، حلیم‌پزان، ماهی فروشان و ماهی‌پزان، تهیه کنندگان و فروشندگان زولبیا، حلواها، شربت‌ها، عطاران و عسل فروشان، لبنیاتها، آب آشامیدنی و مصرفی و دیگر مسائلی که با زندگی و نحوه معیشت مردم سروکار داشته

۱. ابن خلدون، مقدمه، ترجمه پروین گنابادی، تهران، چاپ چهارم ۱۳۵۹، ج ۲، ص ۸۲۳-

است.<sup>۱</sup>

## پوشاک

تفاوت‌های طبقاتی و صنفی جامعه در روزگاری دراز آن هم در این سرزمینهای فراخ با آب و هوای متغیر و تولیدات و محصولات و معیشت‌های مختلف در گونه‌گونی و تنوع پوشیدنیهای مردم این دیار تأثیر بسیار داشته است، چنانکه حکمرانان، دولتیان، سپاهیان، اشراف، دانشمندان، فقیهان، قاضیان، صوفیان، پیشه‌وران، کشاورزان، بردگان و دیگر نوده‌های مردمی پوشاک خاص خود داشتند. از این گذشته گرایشهای مذهبی و قومی و نژادی و تفاوت‌های دینی و نیز توان متفاوت مالی مردم در بهره‌گیری از پوشیدنیهای گوناگون نقشی کارگر داشته است، و با اینکه تحقیق در امر پوشاک نیز چون خوراک با توجه به کمبود منابع خاصه در سرزمینهای مورد بحث تا حدودی مشکل می‌نماید و آثار نویسندگانی چون دُزی در زمینه البسه مسلمان بیشتر بر محور و مرکز خلافت عباسیان، فاطمیان، مناطق عراق، شام، مصر، افریقیّه و اندلس تکیه دارد، با این حال از گزارشهای جغرافیا دانان و جهانگردانی که از سرزمینهای شرقی اسلام سخن گفته‌اند، اطلاعات بالنسبه مفید آنان در زمینه صنایع و فرآورده‌های دامی و کشاورزی راه تحقیق را تا حدودی در این باب هموار ساخته است. بنابراین اخبار، در آن روزگاران از خراسان جامه‌های بسیار برخاسته، و این ایالت به بزرگترین مرکز بافته‌های ابریشمی، پشمی و پنبه‌ای موصوف بوده است.<sup>۲</sup>

نیشابور از شهرهای بزرگ خراسان به رونق بازرگانی و انواع جامه‌ها و پارچه‌های کرباس که به نقاط دور دست می‌بردند و شاهان و بزرگان پوشاک خود را از آن پارچه‌ها

۱. ابن خُزّه، معالم الثَّوْبَةِ فِي احْكَامِ الْحَنْبَةِ، ترجمه شعار، تهران، چاپ سوم ۱۳۶۷، ص ۶۸-۱۶۲.

۲. حدود العالم، ص ۸۸ با سورت، کلیفورد، تاریخ غزنویان، ترجمه انوشه، تهران، چاپ دوم، ۱۳۶۲، ص ۱۵۲.



و جامه‌ها بر می‌گزیدند، شهرهٔ آفاق بوده است.<sup>۱</sup> در این شهر، پارچه‌های سفید به نامهای محلی خُفیه، بیاف، انواع عمامه‌ها، را ختج، تاختج، مقنعه، زیر پیراهنی، مُلحم و ابریشمی، عتّابی، سعیدی، ظرائفی، مُشطی و دیگر پارچه‌های موئن و نخِ مرغوب صادر می‌شده، و از روستاهای آن پوشاکهای کلفت و نازک و درخشان را به نقاط دور دست می‌بردند و عراقیان و مصریان با آن خود را می‌آراستند.<sup>۲</sup> ابریشم و کرباسهای ظریف این ناحیه میمانند بوده است.<sup>۳</sup> قائن به کرباس باریک و پلاس و مانند آن،<sup>۴</sup> زوزن به جولاهگان و لباده دوزان،<sup>۵</sup> نساوایبورد به ابریشم و پارچه‌های ابریشمی و جامه‌های معروف به زَبْت و بَنبوزیه و عمامه‌های طویل و لباده‌ها و فرشهای نیکو، پارچه و پوستینهای روباه،<sup>۶</sup> ناحیهٔ بیهق به کفشهای سیمدوز و موزه‌های زنانه و مردانه،<sup>۷</sup> طوس به بافته‌های خوب و بُرد نیکو،<sup>۸</sup> و شلوار بند و جوراب،<sup>۹</sup> خواف به ابریشم و روناس که پارچه‌ها را با آن رنگ آمیزی می‌کردند،<sup>۱۰</sup> هرات به پارچه‌های بسیار از دنیای پست و خُلدی (دست برنجن)،<sup>۱۱</sup> مرو به ملاحم (پارچه‌های نیمه ابریشم)، روسریهای ابریشمی و پنبه‌ای و نیکوترین لباسهای ابریشمی که به همه جا صادر می‌شد، معروف بود.<sup>۱۲</sup> قُهستان پوشاکهای بسان نیشابوری سفید و فرش و جانماز زیبا.<sup>۱۳</sup> تون به داشتن ۴۰۰ کارگاه زیلوبافی،<sup>۱۴</sup> بلخ به وقایه (چادر زنانه) به گونه‌ای که در جرجانیه می ساختند و نیز جامه‌ها از بُرد،<sup>۱۵</sup> قرج شار به لباده، جامه‌دان و فرشهای نیکو،<sup>۱۶</sup> ولوالج به پوست روباه شهرت

۱. اصطخری، ص ۲۲۱، ۲۰۵؛ ابن حوقل، ص ۱۶۸، ۱۸۶؛ حدود العالم، ص ۸۹.
۲. مقدسی، ج ۲، ص ۴۵۹-۴۷۵.
۳. اصطخری، ص ۲۱۱، ۲۰۵.
۴. همان، ص ۱۹۲.
۵. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۰.
۶. همان، ج ۲، ص ۴۷۷.
۷. ابن فندق، ص ۳۷۸.
۸. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۷.
۹. حدود العالم، ص ۹۰.
۱۰. مستوفی، نزهة القلوب، ص ۱۸۹-۱۹۰.
۱۱. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵.
۱۲. یعقوبی، ص ۴۷؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵؛ ادریسی، ج ۱، ص ۴۷۶.
۱۳. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵.
۱۴. ناصر خسرو، ص ۱۲۶.
۱۵. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵.
۱۶. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵.



داشته است.<sup>۱</sup>

ماوراءالنهر نیز جامه‌ها از پشم و ابریشم و کرباس‌های عالی و پارچه‌های کتانی فراوان و بیش از حد نیاز داشت.<sup>۲</sup> قصه بخارا جامه‌های حریر، دیبا و کارگاه‌های بافندگی معروف با استادان بافنده داشت، بیشتر خراج بخارا به بغداد از این جامه‌ها بود و امیران و بازرگانان مناطق دور دست را به این جامه‌ها نیاز بود.<sup>۳</sup> مردم اسکجکت بازرگان و تولید کننده کرباس بودند و از طوایس کرباس زندیجی بسیار صادر می‌شد،<sup>۴</sup> و جامه‌های پنبه‌ای آنجا را که به سراسر آفاق می‌بردند.<sup>۵</sup>

کلاه و قبای بخارائیان به شکل مردم پشت جیحون بود و جامه‌های معروف به بخاری که سنگین و محکم بافته می‌شد در بین اعراب خریداران بسیار داشت و چنین بود فرش، گلیم و پارچه‌های ابریشمی و رختخواب به غایت زیبا و زیلو و سجاده محراب که از بخارا به دیگر نواحی از جمله عراق صادر می‌شد.<sup>۶</sup> مردم بخارا بیشتر قبا برتن و کلاه بر سر می‌نهادند.<sup>۷</sup> مازاد جامه‌های پنبه‌ای، پشم، کرک، ابریشم خجندی، پوست آهو، جامه مشهور به اشمونی، فرش و جانماز که به دیگر نقاط صادر می‌شد.<sup>۸</sup> همچنین کرم‌نیبه به مندیله، دبو سیه و وذار به جامه‌های وزاری که سلاطین بغداد در سده ۴ هـ / ۹ م، آن را دیبای خراسان می‌نامیدند و نیز جامه‌های زمستانی، لباده‌های سرخ، جانماز و انواع پوستها شهرت داشت.<sup>۹</sup>

در خوارزم، پوست سمور و سنجاب، خز پوست، بز پوست، فرش، لحاف، دیباج و مقنعه ابریشمی و نیز جامه‌های پنبه‌ای به مقدار زیاد تولید می‌شد که مازادش را صادر

۱. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵.
۲. همان، ابن حوقل، ص ۱۹۷.
۳. نرشخی، ص ۱۸-۲۸؛ مقدسی، ج ۳، ص ۴۰۵.
۴. اصطخری، ص ۲۴۵.
۵. ابن حوقل، ص ۲۱۶؛ ادیسی، ج ۱، ص ۴۹۵.
۶. ابن حوقل، ص ۲۱۷؛ اصطخری، ص ۲۲۷.
۷. همان، ص ۲۴۵.
۸. یاقوت، ج ۵، ص ۴۶؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵-۴۷۶.
۹. همان، ج ۲، ص ۴۷۶.



می کردند.

خوارزمیان، جامه کوتاه می پوشیدند و کلاه راکج بر سر می گذاشتند که از خراسانیان باز شناخته شوند. پوستینه‌های فنک (روباه خالدار) و دَله (گره صحرایی) نیز از دیگر فراورده‌های خوارزم بود.<sup>۱</sup>

سمرقند، به جامه‌های سیمگون، خیمه، ابریشم، پشم و موی بسیار معروف بود.<sup>۲</sup> پارچه‌ها و جامه‌های زیبای سمرقند را به ترکستان می بردند و پوشیدنیهای سرخ رنگ آن، که «مَرَجَل» نام داشت و نیز مسینیزی آنجا خریداران بسیار داشت؛<sup>۳</sup> و چنین بود فرغانه و اسبیجاب به داشتن جامه‌های سپید<sup>۴</sup> و طراز بز پوست<sup>۵</sup>

در طبرستان، جامه‌ها از نوع پشمی، ابریشمی، کتانی و پنبه‌ای بسیار بود.<sup>۶</sup> مردم سیستان، ۳ یا ۴ عمامه بر سر می بستند که هریک به رنگهای سرخ یا زرد یا سبز یا سفید و بیشتر ابریشمی بود.<sup>۷</sup> در زرنج با شدت سرما و سنگینی مزاج مردان عمامه‌های پیچیده بر سر می نهادند.<sup>۸</sup> سغدیان، جلیقه‌ها و نیم تنه‌های ابریشمی که با مهارت آراسته شده بود، می پوشیدند و چکمه بر پا می کردند و کلاههای نوک تیز بر سر می نهادند. این کلاههای (قَلَنسُوه) را که در دوره اسلامی در ایران معمول بود و دانشمندان اسلامی آن را بر سر می نهادند، برگرفته از شیوه سغدیان دانسته‌اند.<sup>۹</sup> اهالی شهرهای سغد، طراز، اسبیجاب، بلاساغون و دیگر شهرهای شمالی ماوراءالنهر در قرن ۴/۵م، به شیوه ترکان لباس می پوشیدند.<sup>۱۰</sup> ایرانیان ساکن این مناطق در عصر تاتار با پیچیدن و تابیدن تگه‌ای پارچه، دستاری ساخته، بر سر می نهادند که سواران مغول با یک

۱. ابن حوقل، ص ۲۰۹-۲۱۰ مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۶.

۲. اصطخری، ص ۲۲۷؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۶. ۳. همان، ج ۲، ص ۴۷۷.

۴. همان، همانجا. ۵. همان، همانجا.

۶. ابن اسفندیار، ص ۷۷. ۷. مقدسی، ج ۲، ص ۴۴۵.

۸. مقدسی، ج ۲، ص ۱۹۰. ۹. قزاقی، ص ۱۲۰.

۱۰. همان، ص ۱۶۰.



چشم برهم زدن آن را می‌ربودند و برگردنشان می‌انداختند و سر آن را به دم اسب می‌بستند.<sup>۱</sup>

حکمرانان عرب پس از دستیابی بر سرزمینهای ایران، مغلوب فرهنگ و تمدن پارسیان شدند و خود را با مردمی روبرو یافتند که در نحوهٔ معیشت در مرتبه‌ای بسیار بالاتر از اعراب بدوی و بیابانگرد قرار داشتند. از این رو چندان نگذشت که با اخذ و اقتباس از زندگی آنان پارچه‌ها و جامه‌های ایرانی در مراکز حکمرانی آنان مورد استفاده قرار گرفت. عبدالله بن عامر، نخستین سردار عرب و از جمله فاتحان خراسان بود که به تقلید از ایرانیان، جامهٔ خز کبود پوشید و پس از وی زیاده‌بینی که مدتها بر ایران امارت داشت، قبا‌ی دیبای ایرانی بر تن و خفاف ساده برپا می‌کرد.<sup>۲</sup> حکمرانان و رجال دولت اموی نیز، با آنکه خود جامه‌های فاخر ایرانی می‌پوشیدند، سربازان عرب را که به شیوهٔ ایرانیان، خفتان و زنگال می‌پوشیدند، مجازات می‌کردند.<sup>۳</sup>

عباسیان که به پایمردی ایرانیان به حکومت نژاد گرای اموی پایان دادند، آداب حکمرانی و آیین زندگی را به تقلید از ایرانیان پایه نهادند و خوراک و پوشاک خراسانیان که از داعیان دولت عباسی بودند به دربارشان راه یافت.<sup>۴</sup> نخستین لباس سیاه جامگان خراسانی به هواداری از عباسیان و به فرمان ابومسلم خراسانی در مرو رنگری شد.<sup>۵</sup> قضاة عباسی نیز جامهٔ سیاه می‌پوشیدند و قلنسوه بر سر می‌نهادند و طیلسان بر دوش می‌انداختند.<sup>۶</sup> لباس خطیبان در خراسان تنها یک دراعه (نیم‌تنه) در زمستان و تابستان بود. آنان موزه می‌پوشیدند و کمتر نعلین به پا می‌کردند. در هیطل (ترکستان) قاضیان قبا

۱. کلاویخو، ص ۱۹۵.

۲. زیدان، جرجی، تاریخ التمدن الاسلامی، بیروت، ۱۹۶۷، ج ۳، ص ۶۰۹.

3. T.Majda, Libas, *Encyclopaedia of Islam*, Leiden, 1986, V, 747.

4. Majda, Libas, *Encyclopaedia of Islam*, Leiden, 1986, V, 747.

۶. بیهقی، ص ۲۱۶.

۵. ابن حوقل، ص ۱۷۱.



می پوشیدند.<sup>۱</sup> فقیهان و بزرگان علمی خراسان طیلسان بر تن می کردند، آنان پوشاک زمستانی ویژه ای نیز داشتند. چنانکه درّاعه را بر روی لباس می پوشیدند و طیلسان را بر روی عمامه می نهادند و در اطراف درّاعه از پشت می آویختند. مقدسی در طوس و ابیورد و هرات گروهی را با چنین جامه هایی دیده است.<sup>۲</sup> هم او گوید که طیلسان لباس فقیهان سرشناس و رئیسان بود که حَنک نیز می آویختند. اما در ماوراءالنهر، تنها فقیهان بزرگ طیلسان بر تن می کردند.<sup>۳</sup> کاتبان خراسان لباسشان با عالمان متفاوت و پایینتر از آنان بود.<sup>۴</sup>

در مرو، عالمان متوسط طیلسان را تا کرده، بر یک شانه می انداختند، و هرگاه می خواستند درجه فقهی را بالا برند، او را به پوشیدن طیلسان اجازه می دادند. روحانی نمایان حَنک می آویختند.<sup>۵</sup> وزیران دانشمند نیز در مجالس درسی خود را به کسوت عالمان می آراستند. صاحب پسر عبّاد (م ۴۸۵ / ۱۰۹۲ هـ / م) هرگاه آهنگ حدیث گفتن می کرد، طیلسان می پوشید و حَنک می آویخت و به هیأت اهل علم بیرون می شد.<sup>۶</sup>

حکمرانان خراسان و ماوراءالنهر، جامه هایی متنوع و گونه گون می پوشیدند. یعقوب لیث صفاری بر قطعه ای کوچک مسیحی (پلاس) می نشست و خفتانی ساده رنگ آمیزی شده معروف به فاخته ای بر تن می کرد.<sup>۷</sup> لیث بن علی صفاری هنگام استیلا بر سیستان، لَباده ای سرخ پوشیده بود و مردم او را شیر لَباده می نامیدند.<sup>۸</sup>

گرانبها ترین جامه های نیشابوری از زربفتها و پارچه های ابریشمی بود که برای درباریان و مراسم تشریفاتی و پوشاک حرمسرای شاهان سفارش داده می شد. زربفت های عتّابی و

۲. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۹.

۴. آدم متز، ج ۱، ص ۴۰۱.

۶. آدم متز، ج ۱، ص ۲۱۸.

۸. زرین کوب، ص ۵۵۱.

۱. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۹.

۳. همان، ج ۲، ص ۴۸۰.

۵. آدم متز، ج ۱، ص ۲۱۱.

۷. مسعودی، ج ۴، ص ۱۱۷.

سقلاطونی نیشابور بر بافته‌های اصفهان و بغداد برتری داشت.<sup>۱</sup> کهنترین قطعه حریری که از دوره اسلامی به دست آمده و اکنون در موزه لوور نگهداری می‌شود، مربوط به دوره سامانیان است که حدود سال ۳۴۶ هـ / ۹۸۵ م، برای حاکم خراسان بافته شده بود.<sup>۲</sup> درّاعه سفید و جامه‌های مُلحم و مَرغزی و ملّون و شُستری و سپاهانی و سقلاطون و ملحم و دیاجی و شاره‌های قیمتی از جمله هدایای گرانبهایی بوده که از خراسان به رسم هدیه به دربار هارون الرشید در بغداد فرستاده‌اند.<sup>۳</sup> ابوعلی سیمجور از امیران عصر سامانی به هنگام اسارت به دست غزنویان، موزه‌ای بلند ساق برپا، جبه‌ای عتّابی سبز در بر، و دستاری از خز بر سر داشت.<sup>۴</sup> در همین دوره، سربازان جامه‌هایی با آستین تنگ برتن می‌کردند.<sup>۵</sup> مسعود غزنوی هنگام بیماری پیراهنی توری برتن و مخنّفه (شال) برگردن داشته است.<sup>۶</sup> سرداران سپاه در عهد غزنویان خلعت‌های فاخر، کمربندهای زرین، کلاه دو شاخ یا چهارشاخ و استام زر هزار مثقالی برتن داشته‌اند.<sup>۷</sup>

طغرل سرسلسله سلجوقیان (۴۲۹-۴۵۵ هـ / ۱۰۳۸-۱۰۶۳ م) جامهٔ سپید می‌پوشید،<sup>۸</sup> و هنگام ورود به شادیاخ نیشابور، قبا۱ ملحم (نیمه ابریشمی) برتن، عصابةٔ توزی بر سر و موزه‌ای نم‌دین برپا داشت.<sup>۹</sup> سنجر از دیگر شاهان این دودمان قبا۱ زندنجی با عتّابی ساده و نیم‌تنه‌ای از پوستین بره می‌پوشید.<sup>۱۰</sup> وی در خزانه شاهی هزار جامهٔ دیبای اطلس داشت که در اوقات خاصّ به امیران سپاه می‌بخشید.<sup>۱۱</sup> غلامان عصر سلجوقی قبا۱ زندنجی برتن و موزه برپا داشتند.<sup>۱۲</sup>

- |                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| ۱. باسورث، ص ۱۵۲.           | ۲. فرای، ص ۱۱۸.          |
| ۳. بیهقی، ص ۵۸۰.            | ۴. همان، ص ۲۶۲-۲۶۳.      |
| ۵. مقدسی، ج ۲، ص ۴۸۱.       | ۶. بیهقی، ص ۶۶۹.         |
| ۷. همان، ص ۳۴۷.             | ۸. ابن اثیر، ج ۱۰، ص ۲۸. |
| ۹. بیهقی، ص ۷۳۲.            | ۱۰. نیشابوری، ص ۴۵.      |
| ۱۱. ابن خلیکان، ج ۲، ص ۴۳۷. | ۱۲. فرای، ص ۱۵۹.         |





پوشاک شاهان غز، دیبای چینی و حریر بوده و عامه غزان جامه کرباس و حریر فراخ آستین و دراز دامن می پوشیدند.<sup>۱</sup> جانشینان چنگیز به سفارش او، قباهای زردوزی شده می پوشیدند؛ و پیش از آن لباس مغولان بیشتر از پوست حیوانات بود، پس از آن جامه کیسه ماندی برتن می کردند که از سوی چپ آزاد و طرف راست آن را بر روی شانه گره می زدند.<sup>۲</sup> بزرگان مغول، لباسهای پوستین را که در دوخت آن دقت و سلیقه به کار رفته بود، می پوشیدند، و کلاههای پوستی مرسوم در ایران را بر سر می نهادند. غازان خان بنا به ملاحظات مذهبی، عمامه بر سر نهادن را فرمان داد. اما در این کار چندان توفیقی نیافت.

زنان مغول در زیر جامه کیسه گونه خود، شلواری بلند می پوشیدند و کلاههای بلند سبکی که بر روی آن پارچه ای کشیده شده بود، بر سر می نهادند. دستار بستن نیز بین زنان و مردان مغول رواج یافت و تجمل گرایی در دوره های بعد بین ثروتمندان مغول معمول شد، تا آنجا که به فرمان گیخاتو پوشیدن جامه های زربفت ممنوع شد. با اینهمه بزرگان دولت در مراسم جشن و سرور جامه های نوبه نو می پوشیدند.<sup>۳</sup> در سپاه تاتار، جامه ها و پرچمها به رنگ سپید بود.<sup>۴</sup> پوستهای سمور، سنجاب، قاقم و دیگر حیوانات وحشی از مواد اساسی جامه های مغولان و قرقیزیان بوده است.<sup>۵</sup>

قوییلای قاآن در جشن زاد روز خویش، لباس زربفت می پوشید، و ۲۰ هزار تن از اعیان دربار او با لباس های رنگارنگ زرین از جنس ابریشم گرانبها و گساکه با مروارید و زردوزی شده با کمربندهای مرصع به طلا و نقره در این مراسم حضور می یافتند؛ و این جامه ها همه از سوی خان بزرگ به آنان اهدا شده بود تا آنها را فقط در

۱. گردیزی، ص ۵۷۰.

۲. همدانی، رشیدالدین، ج ۱، ص ۴۳۷، اشپولر، تاریخ مغول، ص ۴۴۲.

۳. همان، ص ۴۴۲-۴۴۴.

۴. جوینی، ج ۲، ص ۱۵۲.

۵. گردیزی، ص ۵۵۰، ۵۵۹.



۱۳ عید رسمی می‌یوشتند. این جامه‌ها چندان متنوع بود که هرگاه امپراتور لباس خاصی برای خود انتخاب می‌کرد، بزرگان دربار نیز لباس همگون با آن را برای پوشیدن در اختیار داشتند.<sup>۱</sup> تیمورگورکان نیز قبایی از پرندساده و بی‌پیرایه برتن داشت و کلاه بلند سپید بر سر می‌گذاشت که بر تازک آن لعلی بدخشان نشانده شده بود و گرداگرد آن مرواریدها و گوهرهای گرانبها می‌درخشید.

هنگام دیدار کلاویخو از دربار تیمور، سفیران قبایی پوستین با رویه خز اماکهنه برتن داشتند. سفیران کلاههایی کوچک بر سر گذاشته بودند که با ریسمانی آن را بر سر می‌بستند و به دشواری بر سر نگاه می‌داشتند، جامه سفیران نیز همه از خز کهنه و بسان جامه آهنگران بوده است، در این میهمانی به فرمان تیمور به هریک از سفیران خلعتی زربفت با پیراهنی زردوزی و کلاه داده شده بود،<sup>۲</sup>

در سراسر سده ۴ هـ / ۱۰ م، بازرگانان بزرگ طبلسان بی‌خَنک می‌پوشیدند، و طبقات پایینتر، نه طبلسان داشتند و نه خَنک، در بین پیشه‌وران، طبّاخان، پیراهن‌کار، خدمتکاران، غوطه (پیش‌بند) و حوله، سقاها، شلوارهای کوتاه، کبایان، ازار (لنگ یا پیش‌بند)، بازاریان و صنعتگران، لباده، کشاورزان، جامه‌های کلفت پنبه‌ای و عمامه‌های رنگارنگ می‌پوشیدند و محتسب بر نوع و نظافت لباس پیشه‌وران مراقبت می‌کرد.<sup>۳</sup> پوشاک توده‌های پایین جامعه معمولاً از کرباس دوخته بود. در کارگاههای نیشابور پایین‌ترین درجه منسوجات از چلوارها و نمدهای ساده بی‌نقش نیز برای مردم کم درآمد تهیه می‌شد. سیستانیان عمامه‌های خود را چون افسر می‌پیچیدند، فرخی سیستانی پیش از ورود به دربار چغانیان و غزنویان و بهره‌مندی از انعام امیران و شاهان «سگری» بوده بی‌اندام جبه‌ای پیش و پس چاک پوشیه، دستاری بزرگ سگری وار در سر و پای

۲. کلاویخو، ص ۲۲۴، ۲۳۶، ۲۳۷.

۱. مارکوپولو، ص ۱۳۷-۱۳۸.

۳. شیخلی، ص ۶۷-۶۸، مقدسی، ج ۲، ص ۴۸۹.



کفش بس ناخوش»<sup>۱</sup>

انتخاب رنگ نیز برای پرچمها و جامه ها و نشانهای دولتی گاه جنبه سیاسی داشته است. مأمون عباسی در سال ۲۰۲ هـ / ۸۱۸ م پس از انتخاب علی بن موسی الرضا به ولايتعهدی جامه سیاه عباسیان را به رنگ سبز علویان تغییر داد.<sup>۲</sup> اما چندان نپایید که به رسم پیشین بازگشت، و رنگ سیاه عباسیان دوباره رسمیت یافت. وی همواره لباس سیاه می پوشید و بر آن بود که: سیاه جامه مردان و زندگان است که هیچ زنی را با جامه سیاه عروس نکنند و هیچ مرده ای را با جامه سیاه به گور نسپارند.<sup>۳</sup>

مازیار پسر قازن که به روزگار معتصم عباسی در طبرستان خروج کرد، به آیین بابک خرّم دین گرایید و جامه ها را سرخ کرد.<sup>۴</sup>

رافع بن هرثمه نیز پس از مرگ خجستانی، نام طاهریان را در هرات و نیشابور از خطبه انداخت و جامه سیاه عباسیان را به سپید علویان مبدّل کرد.<sup>۵</sup> از جامه سیاه در این سرزمینها مانند همه جای دنیای اسلام، در مراسم ماتم و عزا استفاده می شد.<sup>۶</sup> در بین ترکان، سپید، نشان عزا بود. زیرا در مراسم ماتم قادر خلیفه عباسی، مسعود غزنوی قباى سپید پوشیده، و دستار سپید بسته و همه اولیا و حشم و حاجبان درگاه نیز با جامه های سپید حضور یافتند.<sup>۷</sup>

کفن مردگان نیز پارچه ای نخی سفید بوده است که گویا در انتخاب آن ثروتمندان تفننها می کرده اند. چنانکه بدیع الزمان همدانی (۳۹۸ هـ / ۱۰۰۸ م) وصیت کرد که او را بدون اسراف، در سه پارچه سفید کفن کرده از به کار بردن ابریشم دوزی و پارچه های نشان دار

۱. نظامی عروضی، ص ۵۹؛ باسورث، ص ۱۵۲. ۲. مسعودی، ج ۲، ص ۴۴۱.

۳. نظامی عروضی، ص ۳۲-۳۳. ۴. گردیزی، ص ۳۰۱.

۵. فرای، تاریخ ایران کمبریج، ج ۴، ص ۱۰۵.

۶. ابن اثیر، ج ۸، ص ۵۴۹ و ج ۹، ص ۱۷۷، دُزی، فرهنگ البسه مسلمانان، ترجمه هروی، تهران،

۷. بیهقی، ص ۳۸۳. ۲۰.

و حاشیه‌دار و گلدوزی پرهیز کنند.<sup>۱</sup>

اقلیتهای دینی در قلمرو اسلام به پوشیدن لباسهایی غیر از لباس مسلمانان ملزم بوده‌اند. هارون الرشید در سال ۱۹۱ هـ / ۸۰۷ م، ذمیان بغداد را فرمان داد که در پوشاک و سواری با مسلمانان متفاوت باشند و معلوم است که این حکم، برای همه ذمیان قلمرو حکومت او لازم‌الاجرا بوده است. بنابراین دستور، ذمیان زناری رشته مانند بر کمر می‌بستند و کلاههای نخ‌دوزی شده در سر، و کفش پاشنه خوابیده به پا می‌کردند. در همین ایام مسیحیان لباسهای باشلق دار می‌پوشیدند و پس از آنکه کلاههای بلند نزد یهود منسوخ شد، مسیحیان از آن استقبال کردند و قلنسوه کلاه ویژه مسیحیان باقی ماند.<sup>۲</sup>

در سال ۲۳۵ هـ / ۸۵۰ م نیز متوکل عباسی فرمان داد تا ذمیان، طبلسان عسلی پوشند و زنار بر کمر بندند و دو تکه پارچه مخالف رنگ لباس یکی بر سینه و یکی بر پشت هریک به اندازه چهار انگشت بر جامه مملوکان خود بدوزند و زنانشان هم ازار عسلی پوشند و از بستن کمر بند خودداری کنند.<sup>۳</sup> همزمان با تأسیس حکومتهای محلی در خراسان اهل دمه از آزادی عمل بیشتری برخوردار بوده‌اند، چنانکه جهودان با جامه‌های خوب و طبلسان به کینشت می‌رفتند.<sup>۴</sup> زرتشتیان این مناطق نیز به آیین سنتی خویش لباس می‌پوشیدند و گستی (کمر بند بافته شده از نخ پشم سفید گوسفند) را سه دور به نشانه سه اصل پندار نیک، گفتار نیک، کردار نیک، به دور کمر می‌پیچیدند.<sup>۵</sup> در روستاهای هیطل (ترکستان) سپید جامگانی بودند که آئینی نزدیک به زندیقان داشتند.<sup>۶</sup>

۱. آدم متز، ج ۲، ص ۱۳۱.
۲. همان، ج ۲، ص ۶۴.
۳. ابن اثیر، ج ۷، ص ۵۲.
۴. محمد بن متور، ج ۱، ص ۱۳۰.
۵. یوسفی، غلامحسین، یادداشت‌هایی در زمینه فرهنگ و تاریخ، تهران، ۱۳۷۱، ص ۲۸۱.
۶. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۴ (ترشخی، ص ۹۵-۹۶).



مشهور ترین پوشیدنیهای رایج در این سرزمینها در زمانی که از آن سخن می‌رود، از این قرار بوده است:

ازار - لنگ یا پارچه قطیفه گونه که در زیرجامه و شلوار می‌بستند.<sup>۱</sup>

آزرق - جامه کبود که صوفیان (ازرق پوشان) می‌پوشیدند.<sup>۲</sup>

بارانسی - جامه‌ای بلند که برای حفظ از باران و برف بر روی دیگر جامه‌ها می‌پوشیدند.<sup>۳</sup>

باشلق - در خراسان به کلاهی پارچه‌ای اطلاق می‌شد که دو سوی آن آویزان و به گونه شال، گردن را می‌پوشانیده است.<sup>۴</sup>

برقع - تکه پارچه‌ای که زنان چهره خود را با آن می‌پوشانیدند و همچون روبنده یا نقاب بوده است، به نوشته دُزی در ماوراءالنهر مراد از برقع چادری بزرگ و روپوش مانند بوده که زنان اندام خود را در آن می‌پوشانیده‌اند.<sup>۵</sup>

پا تابه، پا تاوه، پاتوه - پارچه‌ای کلفت به صورت نواری پهن که مردان چندین دور از پایین تا زیر زانو برای گرم نگه داشتن پا و چالاکی در رفتار به ساق پا می‌پیچیدند.<sup>۶</sup>

پالیک - یا چارق، کفشی چرمین که با بند به پا می‌بستند.<sup>۷</sup>

پای‌افزار - یا پای اوزار، به معنی همان پاپوش یا کفش بوده است.<sup>۸</sup>

پشمینه - هر جامه دوخته شده از پشم خشن که بیشتر خرقة صوفیان، زاهدان و درویشان بوده است.<sup>۹</sup>

۱. محمد بن مَنُور، ج ۱، ص ۲۱۶-۲۱۷، بیهقی، ص ۲۳۳.

۲. محمد بن مَنُور، ج ۱، ص ۲۷۳. ۳. بیهقی، ص ۵۸۱.

۴. یوسفی، ص ۲۳۲. ۵. دُزی، ص ۶۲-۶۵.

۶. اسدی طوسی، ص ۱۵۹، نظامی عروضی، ص ۱۱۵.

۷. یوسفی، ص ۲۳۷. ۸. محمد بن مَنُور، ج ۱، ص ۲۲.

۹. بیهقی، ص ۴۲۸؛ یوسفی، ص ۲۳۸.

پوستین - جامه‌ای گشاد و عباگونه با آستینهای دراز که از پوست پرداخت شده گوسفند و مانند آن دوخته می‌شد، و رویه پشم دار آن در درون قرار می‌گرفت و رویه پوستین در بیرون. این جامه گرم را در زمستان بر دوش می‌افکندند و مانند آن را از پوششهای دیگر چون خز، سنجاب، قاقم، سمور و آهو می‌ساختند.<sup>۱</sup>

پیچه - نوعی روبند مشبک که از موی سیاه ببال و دم اسب می‌بافتند و زنان آن را در زیر چادر بانوار به سر می‌بستند، به گونه‌ای که جلوی خود را خوب ببینند.<sup>۲</sup>

پیراهن - جامه نیم تنه‌ای که مردان زیرلباس و روی بدن می‌پوشیدند و با توجه به گونه گونی هوا و موقع اشخاص، رنگها و اجناس مختلف داشت.<sup>۳</sup>

پیش‌بند - پارچه‌ای مستطیل شکل که از زیرگلو تا زیرسینه و شکم را می‌پوشانید و معمولاً با دو بند به شانه‌ها و گردن آویزان می‌شد و در کارهای پزشکی، آشپزی، قصابی برای مراعات مسائل بهداشتی استفاده از آن گاه الزامی بود.<sup>۴</sup>

تحت‌الحنک - یا تحت حنک - آویختن یک پیچ عمامه و گذراندن آن از بین چانه که بیشتر در بین فقیهان یا فقیه نمایان یا محدثان مرسوم بوده است.<sup>۵</sup>

جامه‌دار - از مناصب دولتی و متصدی جامه خانه شاهان و امیران بود.<sup>۶</sup>

و جامه راه به لباس سفر اطلاق می‌شده است.<sup>۷</sup>

جبه - جامه بلند و گشاد با آستینهای بلند که بر روی دیگر جامه‌ها می‌پوشیدند و کیفیت آن به مقام و موقع افراد بستگی داشت.<sup>۸</sup>

۱. محمد بن منور، ج ۱، ص ۲۴ جوبنی، ج ۲، ص ۱۱۰ یوسفی، ص ۲۳۹.

۲. اسدی طوسی، ص ۲۱۳.

۳. محمد بن منور، ج ۱، ص ۱۲۷، بیهقی، ص ۲۳۳؛ آدم میز، ج ۱، ص ۲۰۳.

۴. ابن الإخوة، ص ۱۱۰ یوسفی، ص ۲۴۲-۲۴۳.

۵. همان، ص ۲۴۳؛ آدم میز، ج ۱، ص ۲۱۱. ۶. بیهقی، ص ۷۷-۷۸ و...

۷. محمد بن منور، ج ۱، ص ۹۲. ۸. همان، ج ۱، ص ۲۳۲، بیهقی، ص ۲۳۳.



جُل - هر نوع پوششی برای انسان و حیوان، اما در خراسان به جامهٔ خشن، و کم ارزش نیز جُل می‌گفتند.<sup>۱</sup>

جوراب - بافته‌ای که از سر انگشتان تا ساق پا و گاه زیر زانو را می‌پوشانید و از نوع نخ، پنبه‌ای، پشمی، ابریشمی بافته می‌شد، ابو یوسف، قاضی دربار هارون الرشید، پوشیدن جوراب را بر فقیهان واجب کرد. طوس به بافتن جورابه‌ای نیکو شهرت داشته است.

جوشن<sup>۲</sup> - پوششی جُبه مانند و بافته شده از حلقه‌های آهن که نظامیان مانند زره آن را در جنگ بر تن می‌کردند.<sup>۳</sup>

چادر - جامه‌ای ساده بی آستین یا آستین‌دار که زنان برای پوشانیدن چهره و اندام بر سر می‌انداختند و خراسان به تولید انواع آن شهرت داشت.<sup>۴</sup>

چارُوق - (چارُغ) - پوستی که رویهٔ موپس آن را با بند برپا تا زیر زانو می‌بستند و کشاورزان، چوپانان، ساربانان بیشتر به هنگام سرما و برف از آن استفاده می‌کردند.<sup>۵</sup>

خرقه - پوشیدنی پشمینه درویشان و صوفیان که گاه به جامه‌هایی چون دلق مَرَقَع و مُلَمَع، پشمینه و قَرَجی و چون آن اطلاق می‌شد. قسمت جلوی خرقه را معمولاً می‌بستند. خرقه نیز اجناس و دوخت‌های گونه‌گون داشته است.<sup>۶</sup>

خز - که با دوخت و رنگ‌های مختلف از جمله کبود رنگ آن لباس بزرگان و سرداران

۱. یوسفی، ص ۲۴۷.

۲. زیدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ۶۰۹؛ یوسفی، ص ۲۴۹.

۳. همان، ص ۲۴۹.

۴. محمد بن مَنُور، ج ۱، ص ۱۱۷؛ یوسفی، ص ۲۵۰-۲۵۲.

۵. یوسفی، ص ۲۵۱.

۶. محمد بن مَنُور، ج ۲، ص ۴۵۷؛ یوسفی، ص ۲۵۷-۲۵۸.

بوده است.<sup>۱</sup>

خفتان - جامه‌ای ضخیم و دولاکه درون آن را از ابریشم پر کرده، بخیه‌های بسیار بر آن زده بودند تا در جنگ، شمشیر بر آن اثر نکند و بر روی آن بلغزد.<sup>۲</sup>

خفاف - کفش سبک یا چکمه مانند که در زمان هارون، قاضی ابویوسف پوشیدن آن را بر فقیهان واجب کرد و مردم بر حسب مرتبه از انواع مختلف آن استفاده می‌کردند.<sup>۳</sup>

دُرّاعه - جامهٔ پشمی یا نخی فراخ که بزرگان و امیران بر روی دیگر لباسها می‌پوشیدند و معمولاً حکمرانان به عنوان خلعت به رجال دربار و قضاة هدیه می‌دادند. در روزگار مغول قاضیان و فقیهان به بستن دستار و پوشیدن درّاعه مشخص بوده‌اند.<sup>۴</sup>

دستار - پارچه‌ای از نخ یا جنس دیگر که مردان به دور سر می‌پیچیدند و بیشتر قسمتی از آن برای پوشانیدن گردن رها می‌شد. در خراسان، سیستان و طبرستان استعمال آن بین خاص و عام رواج داشته است.<sup>۵</sup>

دَلق - جامه‌ای پشمینه و گاه پاره و وصله‌دار و رنگارنگ که پوشاک خاص درویشان بود.<sup>۶</sup>

دوال - تسمهٔ چرمی رکاب که از دو سوی زین اسب آویخته بود.<sup>۷</sup>

رانسین - نوعی شلوار یا پاپوشی زره مانند که در جنگ پاها را با آن

۱. زیدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ۶۰۹. ۲. سعودی، ج ۴، ص ۱۱۷ یوسفی، ص ۲۵۸.

۳. زیدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ۶۰۹.

۴. بیهقی، ص ۲۲۹، ۳۵۱ و... دُزی، ص ۱۶۸، ۱۷۲، یوسفی، ص ۲۶۱.

۵. محمد بن مَنور، ج ۱، ص ۳۲، ۶۱، ۱۱۷، نظامی عروضی، ص ۷۳، بیهقی، ص ۲۳۳، اشپولر، تاریخ ایران، ج ۲، ص ۴۱۶.

۶. دُزی، ص ۱۷۴-۱۷۵.

۷. محمد بن مَنور، ج ۱، ص ۸۹.





می پوشاندند.<sup>۱</sup>

پدا - بالا پوش یا جامه‌ای که بر روی دیگر لباس‌های پوشیدند.<sup>۲</sup>

سیروال - به احتمال، همان شلوار فارسی است که برپا می‌کردند و ابویوسف قاضی، پوشیدن آن را بر فقیهان واجب کرد.<sup>۳</sup>

شلوار - جامه‌ای ایرانی که از زمان قدیم مردان و گاه زنان می‌پوشیدند و از کمر تا قوزک پا را فرا می‌گرفت.<sup>۴</sup>

طیلسان - جامه‌ای گشاد و بلند که خطیبان و قاضیان مسلمان و نیز کشیشان مسیحی بر دوش می‌انداختند. این پوشش بلند که آن را بر روی سر و گاه بر دوش می‌انداختند، ابتدا اختصاص به قضاة و فقیهان و علما داشت و بعدها لباس رایج در بین بزرگان شد.<sup>۵</sup>

عبا - روپوشی فراخ و بلند و جلوباز که مردان بر روی لباس، بر دوش می‌انداختند. عبا معمولاً بدون آستین بوده، اما در طرفین دو جای باز داشته که دستها براحتی از آن بیرون می‌آمد. برخی از عباها، آستین‌های گشاد و کوتاه داشته و به تناسب فصل و مقام افراد، نازک یا ضخیم، پشمی یا نخی بوده است. در خراسان عبا بیشتر از پشم شتر یا کرک بز بافته می‌شد و تنها به روحانیون اختصاص نداشت.<sup>۶</sup>

عسلی - پارچه زرد رنگ که ذمیان بخصوص یهود ناگزیر بودند برای مشخص شدن از دیگران آن را بر دوش اندازند. جامه‌ای که از این پارچه دوخته می‌شد، عسلی نام

۱. همان، ج ۱، ص ۱۸۷؛ نظامی عروضی، ص ۱۶۴ یوسفی، ص ۲۶۳.

۲. بیهقی، ص ۲۲۹؛ محمد بن متور، ج ۱، ص ۲۵۰، ۲۵۵.

۳. زبدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ۶۰۹؛ دُزی، ص ۱۹۵.

۴. آذم متز، ج ۲، ص ۱۲۹؛ یوسفی، ص ۲۶۹، ۲۷۱.

۵. بیهقی، ص ۲۱۶؛ زبدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ۶۰۹؛ دُزی، ص ۲۶۲؛ یوسفی، ص ۲۷۳.

۶. همان، ص ۲۷۳-۲۷۴.

داشت.<sup>۱</sup>

عِمَامه - پارچه‌ای که مردان به شکلی خاص می‌پاییدند و بر سر می‌نهادند. عمامه پیچی شیوه‌های خاص داشت. قاضی ابویوسف در زمان هارون، فرمان داد که فقیهان عِمَامه سیاه آستردار بر سر نهند.<sup>۲</sup>

عِصَابَه - پارچه‌ای که بر پیشانی می‌بستند. طغرل سلجوقی همواره عِصَابَه توی بر سر می‌نهاد.<sup>۳</sup>

قبا - لباسی بلند و جلوباز که مردان بر روی دیگر جامه‌ها می‌پوشیدند. در قدیم، بزرگان و خواجگان، نوع قیمتی آن را از رنگها و جنسهای اعلیٰ تهیه می‌کردند. امیران و شاهان غزنوی و سلجوقی، بیشتر قبا بر تن می‌کرده‌اند. نوع پست و پنبه‌ای و مندرس آن، جامه درویشان بوده است.<sup>۴</sup>

قَلَنْسَوَه - کلاه سیاه و بلند ایرانی که در تمامی سرزمینهای اسلامی رواج یافت، و در زمان هارون الرشید و به فرمان قاضی او، پوشیدن قبا و بر سر نهادن قلنسوه‌های ایرانی برای فقیهان و رجال دربار واجب شد. در مشرق زمین، قلنسوه‌های کم بها و گاه ژنده را درویشان، زاهدان و پارسایان بر سر می‌نهادند.<sup>۵</sup>

قَزَقَنَد - جامه‌ای که لایه‌ای از ابریشم خام بر آن نهاده و آجیده می‌کردند، و در جنگها می‌پوشیدند. این پوشاک، به صورتهای کزاکند، کزاکند، کزاکند و... در متون مختلف آمده است.<sup>۶</sup>

۱. مُجْمَل التَّوَارِیخ، مؤلف نامعلوم، به تصحیح بهار، تهران، ۱۳۱۸، ص ۳۶۱.
۲. زیدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ۶۰۹، یوسفی، ص ۲۷۶-۲۷۷.
۳. بیهقی، ص ۷۳۲؛ دُزِی، ص ۲۸۳.
۴. محمد بن مَنُور، ج ۱، ص ۸۹؛ زیدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ۶۰۹؛ ابن بطوطه، ص ۳۷۸؛ بیهقی، ص ۷۳۲، ۷۸۵؛ یاقوت، ج ۵، ص ۳۸۶.
۵. ابن بطوطه، ص ۳۷۸؛ دُزِی، ص ۲۳۸، ۳۴۴؛ یوسفی، ص ۲۸۰.
۶. همان، ص ۲۷۹-۲۸۰.



کتان - در طبرستان از پارچه‌های کتانی، پوشاکهای گونه‌گون تهیه می‌کردند. اما در ماوراءالنهر، این جامه‌ها کمیاب و گرانبها بود، چنانکه امیر اسماعیل سامانی به هریک از سرداران سپاه خود یک دست جامه کتان به عنوان خلعتی گرانبها بخشید.<sup>۱</sup>

کفش - پاپوش چرمی مردانه، زنانه و بچگانه بندگان یا بی‌بند که مردم با توجه به توان مالی و مرتبه خود، انواع قیمتی یا کم بها آن را برپا می‌کردند.<sup>۲</sup>

کلاه - سرپوشی که بیشتر مشکی و از پوست حیوانات، مخصوصاً برّه تهیه می‌شد. در قلمرو غزنویان، کلاههای دو شاخ یا چهار شاخ، مخصوص دولتیان بود. کلاه به صورتهای دیگر، نم‌دین و پارچه‌ای مخصوص طبقات معمولی جامعه بود.<sup>۳</sup>

کُلا لکان (کلاله - کلاله‌ها) - به پیراهن زیرین با سینه‌بند اطلاق می‌شده است.<sup>۴</sup> کمر بند - یا کمر از جنس چرم، ابریشم و آراسته به زر یا سیم یا امثال آن که پست و پربهای آن را، طبقات بالا و پست بر کمر می‌بستند.<sup>۵</sup>

گربانی - جامه‌ای بی‌دامن و آستین که به عنوان زینت بر روی قبا می‌پوشیدند. این پوشاک بیشتر به بزرگان صوفیه اختصاص داشته است.<sup>۶</sup>

لباده - بارانی نمدی چوپانان و ساربانان و یا جامه‌ای مردانه که بر روی دیگر لباسها می‌پوشیدند.<sup>۷</sup>

مَرَقَع (مَرَقَعَه) - پوشاک صوفیان که از تکه‌های مختلف و گاه رنگارنگ پارچه دوخته می‌شد.<sup>۸</sup>

۱. آدم متز، ج ۲، ص ۱۹۸.

۲. بیهقی، ص ۸۵ اشپولر، تاریخ ایران، ج ۲، ص ۴۱۷ یوسفی، ص ۲۸۱.

۳. بیهقی، ص ۸۵ اشپولر، ج ۲، ص ۴۱۵. ۴. محمد بن منور، ج ۱، ص ۱۱۷ یوسفی، ص ۲۸۳.

۵. بیهقی، ص ۳۵۱، ۴۷۷، ۱۱۹۵ یوسفی، ص ۲۸۷، ۲۸۹.

۶. همان، ص ۲۸۸. ۷. محمد بن منور، ج ۲، ص ۴۶۵-۴۵۹.

۸. یوسفی، ص ۲۹۳.



مُزْدَوَجِه - کلاه گونه‌ای که عارفان به هنگام سفر بر سر می‌نهادند.<sup>۱</sup>

مَسْحی - پلاس یا پای پوشی شبیه جوراب ساق بلند از تیماج که پا را با کفش در سرما یا گل و لای در آن می‌کردند.<sup>۲</sup>

مِعْجَر - پارچه‌ای که زنان بر سر می‌کردند تا گیسوانشان را بپوشاند.<sup>۳</sup>

مِقْنَعَه - آنچه زنان با آن سروروی خود را بپوشند. هاشم بن حکیم، معروف به المَقْنَع که پس از قتل ابومسلم در خراسان قیام کرد، مقنعه‌ای سبزرنگ بر سر و روی کشیده بود.<sup>۴</sup>

مِنْدیل - دستار یا عمامه که در خراسان، سپیدرنگ آن را بر سر می‌بستند و یک سر آن را برگردن و شانه رها می‌کردند.<sup>۵</sup>

موزه - کفش یا پاپوشی چرمی یا نمد<sup>۶</sup> ساق بلند یا کوتاه که برخی آن را با چکمه یکی دانسته‌اند.<sup>۷</sup>

مِیَاوُری - ردایا شلوار ساخته شده از پوست حواصل (حواصیل) یا آکنده از پر حواصل و چون به صورت میاوری حواصل از آن یاد می‌شده، منسوب به شهر میاور یا پوست و یا پر حواصل بوده است.<sup>۸</sup>

وُشاح - تسمه‌ای پهن و مرصع به جواهر رنگارنگ که زنان ثروتمند آن را از دوش تا تهی‌گاه فرو می‌انداختند.<sup>۹</sup>

آنچه به اختصار نوشته شد، پوشاکهای رایج در این سرزمینها و در محدوده زمانی

۱. محمد بن منور، ج ۱، ص ۱۴۶-۱۴۷. ۲. یوسفی، ص ۲۹۳.

۳. منوچهری دامغانی، دیوان شعر، به تصحیح دبیرسیاقی، تهران، چاپ چهارم، ۱۳۵۶، ص ۶۲.

۴. نرشخی، ص ۹۰.

۵. یوسفی، ص ۲۹۴؛ دزی، ص ۳۹۱-۱۳۹؛ بیهقی، ص ۷۳۲.

۶. بیهقی، ص ۷۳۲. ۷. یوسفی، ص ۲۹۴.

۸. همان، ص ۵۸۰؛ یوسفی، ۲۹۴؛ دزی، ص ۳۷، ۴۵.

۹. یوسفی، ص ۲۹۶ (وُشاح)؛ نفیسی، فرهنگ (= وُشاح).



هفت سده‌ای بوده است که این تحقیق بر آن تکیه داشت. بدیهی است که این جامه‌ها از جمله پوشیدنیها بوده که معمولاً در دوره‌های پیش و پس از آن زمانی در این سرزمینها و نیز بسیاری از مناطق مجاور آن، رواج و رسمیت داشته است.



مرکز تحقیقات کامپیوتر علوم اسلامی

